

叶兴阳

双语音标有声读物

叶兴阳
英语教育创始人
双音阅读教育创始人

中国英语教育协会理事
中国英语教育协会理事
中国英语教育协会理事

双语音标 阅读创始人

注音阅 读英语 教育之父

叶兴阳

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，从事英语教学工作多年，具有丰富的教学经验和深厚的学术造诣。

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，从事英语教学工作多年，具有丰富的教学经验和深厚的学术造诣。他致力于英语教育的研究和改革，提出了许多创新的观点和教学方法，对英语教育的发展产生了深远的影响。

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，从事英语教学工作多年，具有丰富的教学经验和深厚的学术造诣。他致力于英语教育的研究和改革，提出了许多创新的观点和教学方法，对英语教育的发展产生了深远的影响。

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，从事英语教学工作多年，具有丰富的教学经验和深厚的学术造诣。他致力于英语教育的研究和改革，提出了许多创新的观点和教学方法，对英语教育的发展产生了深远的影响。

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，从事英语教学工作多年，具有丰富的教学经验和深厚的学术造诣。他致力于英语教育的研究和改革，提出了许多创新的观点和教学方法，对英语教育的发展产生了深远的影响。

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，从事英语教学工作多年，具有丰富的教学经验和深厚的学术造诣。他致力于英语教育的研究和改革，提出了许多创新的观点和教学方法，对英语教育的发展产生了深远的影响。

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，从事英语教学工作多年，具有丰富的教学经验和深厚的学术造诣。他致力于英语教育的研究和改革，提出了许多创新的观点和教学方法，对英语教育的发展产生了深远的影响。

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，从事英语教学工作多年，具有丰富的教学经验和深厚的学术造诣。他致力于英语教育的研究和改革，提出了许多创新的观点和教学方法，对英语教育的发展产生了深远的影响。

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：叶兴阳

内容来源：公共领域英文原著

适用对象：英语学习者、教师、研究者

版本日期：2025 年

目录

共 4 个章节

1. 弗莱实用糖果制作法, (frye's Practical Candy Maker Comprising)
000001

2. 弗莱实用糖果制作法, (frye's Practical Candy Maker Comprising)
000002

3. 弗莱实用糖果制作法, (frye's Practical Candy Maker Comprising)
000003

4. 弗莱实用糖果制作法, (frye's Practical Candy Maker Comprising)
000004

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本, 正文字号 18pt, 适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件, 支持语音播放功能
- 建议双面打印, 左侧留白已优化, 便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列, 便于快速查找

弗莱实用糖果制作法，(Frye's Practical Candy Maker Comprising)

第1/4页

[[aɪ]]
[i]
[我]

[我]

[fraɪz]
FRYE'S
弗莱的

弗莱氏

[ˈpræktɪk(ə)l]
PRACTICAL
实际的

实际的

[ˈkændi] [ˈmeɪkər]
CANDY MAKER
糖果 制造商

糖果制造商

[kəmˈpraɪzɪŋ] [ˈpræktɪk(ə)l] [rɪˈsiːts, riːˈsiːts]
COMPRISING PRACTICAL RECEIPTS
包括 实际的 收据

包含实用食谱

[fɔːr; fər][ðə; ði] [ˌmænjuˈfæktər] [ʌv; əv]
FOR THE MANUFACTURE OF
为了 这 生产 的

用于制造

[faɪn] " [hænd] - [meɪd] " ['kændiz] ,
Fine " Hand - Made " Candies ,
美好的 " 手 - 制成 " 糖果 ,

精美的“手工”糖果

[ɪˈspeʃəli] [əˈdæptɪd] [fɔːr; fər]
ESPECIALLY ADAPTED FOR
尤其 改编 为了

特别适用于

[faɪn] [ˈriːteɪl] [treɪd] .
FINE RETAIL TRADE .
美好的 零售 贸易 .

高端零售贸易。

[baɪ][dʒiː] . [viː] . [fraɪ] ,
By G . V . Frye ,
经过 G . V . 弗莱 ,

作者：GV Frye

[ˈpræktɪk(ə)l][ˈkændi][ˈmeɪkər] ,
Practical Candy Maker ,
实际的 糖果 制造商 ,

实用糖果制作

[ˈɪˈkɑːɡoʊ] , [ɪ] .
Chicago , Ill .
芝加哥 , 患病的 .

伊利诺伊州芝加哥

[ɪː]
[ii]
[二、]

[ii]

[ˈentərd] [əˈkɔːrdɪŋ] [tuː; tə][ækt][ʌv; əv] [ˈkɑːŋɡrəs] [ɪn][ðə; ði] [jɪr] - , [baɪ][dʒiː] . [viː] . [frai] , [ɪn]
Entered according to Act of Congress in the year 1884 , by G . V . FRYE , in
进入 根据 到 行为 的 国会 在 这 年 - , 经过 G . V . 弗莱 , 在
根据1884年国会法案，由G.V. FRYE登记在册。

[ðə; ði] [ˈɑːfɪs] [ʌv; əv][ðə; ði][laɪˈbrerɪən][ʌv; əv] [ˈkɑːŋɡrəs] , [æt; ət] [ˈwɑːʃɪŋtən] .
the Office of the Librarian of Congress , at Washington .
这 办公室 的 这 图书管理员 的 国会 , 在 华盛顿 .
美国国会图书馆，位于华盛顿。

[raɪts] [ʌv; əv][trænzˈleɪ(ə)n] [rɪˈzɜːrvd] .
Rights of Translation reserved .
权利 的 翻译 预订的 .
翻译版权所有。

[ˈkɑːpi] - [raɪt] [sɪˈkjɔrd] .
COPY - RIGHT SECURED .
复制 - 正确的 安全 .

版权所有。

[aɪ] [ˈɔːθəraɪz] [ˈeni] [ˈlɔɪər] , [ɔːr] [ˈʌðər] [ˈpɜːrs(ə)n] , [ɪn][ðə; ði][juˈnaɪtɪd] [steɪts] ,
I authorize any lawyer , or other person , in the United States ,
我 授权 任何 律师 , 或者 其他 人 , 在 这 团结的 各州 ,
我授权美国境内的任何律师或其他人士：

[tuː; tə][ˈnoʊtɪfaɪ][em ˈiː][ʊd; ʃəd] [ˈeni] [wʌn] [əˈtempt] [tuː; tə][ˈriːprɪnt; ˌriːˈprɪnt][ðə; ði] [ˈfɔːrgoʊɪŋ] [rɪˈsiːts, riːˈsiːts] .
to notify me should any one attempt to reprint the foregoing receipts .
到 通知 我 应该 任何 一 试图 到 重印 这 前文 收据 .
如有任何人试图重新打印上述收据，请通知我。

[aɪ] [wɪl] [peɪ] [ðəm; ðəm] , [ænd; ænd][ɔːl] [ɪnfrɪŋmənts] [wɪl] [biː; bi][ˈprɒsɪkjʊːtɪd][tuː; tə][ðə; ði] [fʊl] [ɪkˈstent]
I will pay them , and all infringments will be prosecuted to the full extent
我 将要 支付 他们 , 和 全部 侵权 将要 是 被起诉 到 这 满的 程度
[ʌv; əv][ðə; ði] [lɔː] .
of the law .
的 这 法律 .
我会赔偿他们的损失，所有侵权行为都将依法追究全部责任。

[dʒiː] . [viː] . [frai]
G . V . FRYE
G . V . 弗莱

GV 弗莱

[pres] [ʌv; əv][iː] . [dʒeɪ] . [ˈdekər] , [ˈɪˈkɑːɡoʊ] .
PRESS OF E . J . DECKER , CHICAGO .
按 的 E . J . 德克 , 芝加哥 .
芝加哥 EJ DECKER 出版社。

[[,aɪˈaɪˈaɪ]]
[iii]
[三、]

[iii]

[ˈprefəs] .
PREFACE .
前言 .

前言。

[aɪ ˈtiː][ɪz][nɑːt][maɪ][ɪnˈtenʃ(ə)n][ɪn] [ˈprezəntɪŋ] [ðɪs] [ˈvɑːljəm][tuː; tə][ðə; ði] [treɪd] [tuː; tə] [raɪt] [ə; eɪ] [lɔːŋ] ,
It is not my intention in presenting this volume to the trade to write a long ,
它是 不是 我的 意图 在 呈现 这 体积 到 这 贸易 到 写 一个 长的 ,
我向业界提交此书的目的并非是为了写一篇长篇大论,

[draɪ] [ˌdɪsərˈteɪʃ(ə)n] [ɑːn] [kənˈfekʃənəri] ,
dry dissertation on Confectionery ,
干燥 论文 在 糖果 ,

关于糖果制作的枯燥论文

[bʌt; bət][tuː; tə] [ɡɪv] [pleɪn][ˈpræktɪk(ə)l][rɪˈsiːts, riˈsiːts][fɔːr; fər][ðə; ði][ˌmænjuˈfæktʃər][ʌv; əv] [faɪn] [hænd] -
but to give plain practical receipts for the manufacture of fine Hand -
但 到 给 清楚的 实际的 收据 为了 这 生产 的 美好的 手 -
[meɪd] [ˈkaʊntər] [ɡʊdz] ,
made Counter Goods ,
制成 柜台 商品 ,

但要提供制作精美手工柜台商品的简明实用收据，

[ænd; ænd][æz; əz][aɪ] [meɪk] [noʊ] [prɪˈtenʃənz] [tuː; tə] [ˈlɪtərəri] [ˈmerɪt] , [aɪ][hoʊp][tuː; tə][dɪsˈɑːrm][ˈkrɪtɪsɪzəm]
and as I make no pretensions to literary merit , I hope to disarm criticism
和 作为 我 制作 不 虚荣心 到 文学 优点 , 我 希望 到 解除武装 批评
.
:
.

由于我并不自诩具有文学价值，我希望能够化解批评。

[ðə; ði][wɜːrk][ɪz][ðə; ði][fruːt][ʌv; əv] [ˈjɪrz] [ʌv; əv][ˈpɜːrsən(ə)l] [ɪkˈspɪəriəns] [ɪn][ðə; ði][ˌmænjuˈfæktʃər][ʌv; əv]
The work is the fruit of years of personal experience in the manufacture of
这 工作 是 这 水果 的 年 的 个人的 经验 在 这 生产 的
[faɪn] [ˈkændɪz] ,
fine candies ,
美好的 糖果 ,

这项作品是多年制作精美糖果的个人经验的结晶。

[ænd; ænd] [ðoʊ] [kənˈteɪnɪŋ] [mʌtʃ] , [aɪ ˈtiː] [dʌz] [nɑːt] [prɪˈtend] [tuː; tə] [tiːtʃ] [ɔːl] [ðæt] [ə; eɪ][ˈkændi] -
and though containing much , it does not pretend to teach all that a candy -
和 尽管 包含 很多 , 它 做 不是 假装 到 教 全部 那 一个 糖果 -
[ˈmeɪkər][ʃʊd; ʃəd] [noʊ] ;
maker should know ;
制造商 应该 知道 ;

虽然内容丰富，但它并不声称能教会糖果制造商所有应该知道的知识；

[ðæt] [mʌst; məst][biː; bi] [ˈlɜːrɪd] [baɪ] [ˈjɪrz] [ʌv; əv] [ˈpræktɪs] .
that must be learned by years of practice .
那 必须 是 学习 经过 年 的 实践 .

那需要通过多年的实践才能学会。

[ɔːlˈðoʊ] [nɑːt][ˈpɜːrfɪkt] , [kənˈfekʃənəz] [wɪl] [faɪnd] [ðɪs] [ˈlɪt(ə)l] [ˈvɑːljəm] [ə; eɪ][ˈjuːsf(ə)l][wʌn] , [ɪf] [nɑːt]
Although not perfect , confectioners will find this little volume a useful one , if not
虽然 不是 完美的 , 糖果商 将要 寻找 这 小的 体积 一个 有用 一 , 如果 不是
[ɪnˈvæljuəb(ə)l] .
invaluable .
无价 .

虽然并不完美，但糕点师们会发现这本小册子很有用，即使不是无价之宝。

[ɪts][ju:'tɪləti][i:v(ə)n][tu:; tə] [ðoʊz] [hu:] [ɑ:r; ər] [skɪld] [ɪn][ðə; ði][ɑ:rt][ʌv; əv][kændi] ['meɪkɪŋ] [ə'pɪrɪz]
Its utility even to those who are skilled in the art of candy making appears
它是 公用事业 甚至 到 那些 WHO 是 熟练 在 这 艺术 的 糖果 制作 出现
[tu:; tə][ðə; ði] ['raɪtər] [tu:; tə][bi:; bi] [ɡreɪt] .
to the writer to be great .
到 这 作家 到 是 伟大的 .

即使对于那些精通糖果制作技艺的人来说，它的实用性在作者看来也非常大。

[bʌt; bət][,aɪ 'ti:][ɪz] [mɔ:r] [ɪ'speʃəli] [dɪ'zaɪnd] [fɔ:r; fər] [kən'fekʃənəz] [hu:z] ['bɪznəs] [dʌz] [nɑ:t]
But it is more especially designed for confectioners whose business does not
但 它 是 更多的 尤其 设计 为了 糖果商 谁 商业 做 不是
['dʒʌstɪfaɪ][ðər; ðər][si'kjuəɪŋ][ðə; ði] ['sɜ:rvisɪz][ʌv; əv] [skɪld] ['wɜ:kmen] .
justify their securing the services of skilled workmen .
证明合法 他们的 确保 这 服务 的 熟练 工人 .
但它更特别适用于那些业务量不足以让他们聘请熟练工人的糖果商。

['meni] [kən'fekʃənəz] [wʊd] [bi:; bi][ɡlæd][tu:; tə] [ɪɡ'zɪbɪt] [tu:; tə][ðər; ðər] ['kʌstəmərz] [ə; eɪ][faɪn] [dɪ'spleɪ]
Many confectioners would be glad to exhibit to their customers a fine display
许多 糖果商 会 是 高兴的 到 展览 到 他们的 顾客 一个 美好的 展示
[ʌv; əv] [tʃɔɪs] [hænd] - [meɪd] ['kændɪz] ,
of choice hand - made candies ,
的 选择 手 - 制成 糖果 ,
许多糖果商都乐于向顾客展示精选的手工糖果。

['noʊɪŋ] [ðæt][baɪ][soʊ] ['du:ɪŋ] [ðeɪ] [wʊd] [su:n] [ɪn'kri:s] [ðər; ðər] [treɪd] ,
knowing that by so doing they would soon increase their trade ,
会心 那 经过 所以 正在做 他们 会 很快 增加 他们的 贸易 ,
他们知道这样做很快就能增加贸易额，

[bʌt; bət][ðə; ði]['weɪdʒɪz][ʌv; əv][ə; eɪ] [ɡʊd] ['wɜ:rkmen] , [ɪn] [ðɪs] [laɪn] , [ɑ:r; ər] [haɪ] ,
but the wages of a good workman , in this line , are high ,
但 这 工资 的 一个 好的 工人 , 在 这 线 , 是 高的 ,
但是，在这个行业里，优秀工人的工资很高。

[ænd; ænd][hi:; hi][kæn; kən][nɑ:t] [ə'fɔ:rd] [tu:; tə] [ki:p] [wʌn] .
and he can not afford to keep one .
和 他 能 不是 买得起 到 保持 一 .
他养不起一辆。

[ðə; ði]['praɪsɪz] [æskt] [fɔ:r; fər][ðə; ði] [ɡʊdz] , [baɪ] [ðoʊz] [ðæt] [wɪl] ['hoʊlseɪl] [ðəm; ðəm] ,
The prices asked for the goods , by those that will wholesale them ,
这 价格 问 为了 这 商品 , 经过 那些 那 将要 批发的 他们 ,
批发商对这些商品的要价

[meɪk] [ðəm; ðəm] [tu:] [ɪk'spensɪv] [tu:; tə][bi:; bi]['præktɪk(ə)l] ,
make them too expensive to be practical ,
制作 他们 也 昂贵的 到 是 实际的 ,
让它们价格过高而失去实用性，

[ænd; ænd][æt; ət][ðə; ði] [seɪm] [taɪm][ðə; ði] [ɡʊdz] [du:][nɑ:t] [ʃɪp] [ɪn] [ɡʊd] ['ɔ:rdər] ,
and at the same time the goods do not ship in good order ,
和 在 这 相同的 时间 这 商品 做 不是 船 在 好的 命令 ,
同时，货物也没有完好无损地运出。

[i:v(ə)n] [ɪf] [hi:; hi][hæd; həd][ə; eɪ] ['feɪvərəbl] [ˌɑ:pər'tu:nəti][ʌv; əv] ['baɪɪŋ] [ðəm; ðəm] ,
even if he had a favorable opportunity of buying them ,
甚至 如果 他 有 一个 有利 机会 的 购买 他们 ,
即使他有有利的购买机会，

[sɒʊ][hiː hi][ɪz][əˈblaɪdʒd][tuː; tə][ˈhænd(ə)l][ə; eɪ][laɪn][ʌv; əv] [tʃiːp] [gʊdz] , [wɪtʃ] ['seldəm] [gɪv] ['eni] **so he is obliged to handle a line of cheap goods , which seldom give any** 所以 他 是 有义务 到 处理 一个 线 的 便宜的 商品 , 哪个 很少 给 任何 [ˌsætɪsˈfækj(ə)n] , **satisfaction** , 满意 ,

因此, 他不得不经销一系列廉价商品, 而这些商品很少能给人带来任何满足感。

[ɔːr][æt; ət] [liːst] , [duː][nɑːt] [kriˈeɪt] [ə; eɪ][dɪˈzaɪər][fɔːr; fər] ['kændɪz] [frʌm; frəm][hɪz; ɪz] [plɛs] ; **or at least , do not create a desire for candies from his place ;** 或者 在 至少 , 做 不是 创造 一个 欲望 为了 糖果 从 他的 地方 ; 或者至少, 不要让他产生想吃他家糖果的欲望;

[hens] , [hɪz; ɪz] [treɪd] , [ɔːr] [wʌt] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][hɪz; ɪz] [treɪd] , **hence , his trade , or what should be his trade ,** 因此 , 他的 贸易 , 或者 什么 应该 是 他的 贸易 ; 因此, 他的职业, 或者说他应该从事的职业,

[ɪz] ['swɑːləʊd] [ʌp][baɪ] [ðəʊz] [huːz] [gʊdz] [ɑːr; ər] [freʃ] [ænd; ənd] ['temptɪŋ] . **is swallowed up by those whose goods are fresh and tempting .** 是 吞咽 向上 经过 那些 谁 商品 是 新鲜的 和 诱人的 . 被那些商品新鲜诱人的人吞并了。

[tuː; tə] [sʌtʃ] , [ðə; ði] [ɪmˈpɔːrt(ə)ns][ʌv; əv] [ðɪs] ['lɪt(ə)l] ['vɑːljəm] , ['redi] [æt; ət][kɔːl] , **To such , the importance of this little volume , ready at call ,** 到 这样的 , 这 重要性 的 这 小的 体积 , 准备好 在 称呼 , 对于这些人来说, 这本随时可取的小册子非常重要。

[tuː; tə] [əˈsɪst] [ðə; ði] [kənˈfekʃənər] [ɪn] ['meɪkɪŋ] [ə; eɪ][faɪn] [laɪn][ʌv; əv] ['kaʊntər] [gʊdz] , **to assist the confectioner in making a fine line of counter goods ,** 到 协助 这 糖果商 在 制作 一个 美好的 线 的 柜台 商品 , 协助糕点师制作一系列精美的柜台糕点,

[ɪz] [tuː] [pleɪn][tuː; tə][rɪˈkwaɪər] [dɪˈskʌʃ(ə)n] . **is too plain to require discussion .** 是 也 清楚的 到 要求 讨论 . 显而易见, 无需赘述。

[ɪn][kənˈkluːʒ(ə)n] , **In conclusion ,** 在 结论 , 综上所述,

[aɪ] ['ɜːrniːstli] [hoʊp] [ðɪːz] ['præktɪk(ə)l][rɪˈsiːts, riːˈsiːts] [wɪl] [biː; bi][æn; ən][əkˈseptəb(ə)l] ['ɔːfəriŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] **I earnestly hope these practical receipts will be an acceptable offering to a** 我 切实 希望 这些 实际的 收据 将要 是 一个 可接受 提供 到 一个 [ˈveri] [lɑːrdʒ] ['nʌmbər] [ʌv; əv] [kənˈfekʃənəz] , **very large number of confectioners ,** 非常 大的 数字 的 糖果商 , 我衷心希望这些实用的配方能够受到广大糕点师的欢迎。

[huːz] [praːˈsperəti][aɪ] [wʊd] [prəˈmoʊt] . **whose prosperity I would promote .** 谁 繁荣 我 会 推动 . 我将促进他们的繁荣。

[tuː; tə][ðəm; ðəm][aɪˈtiː][ɪz] [kəˈmendɪd] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][rɪˈspekts, riːˈspekts, rəˈspeks, riːˈspeks][ʌv; əv][ðə; ði] **To them it is commended with the respects of the** 到 他们 它 是 赞扬 和 这 尊重 的 这 [ˈɔːθər] . **author .** 作者 . 作者谨向他们表示敬意。

[dʒi:] . [vi:] . [frai] .
G . **V** . **FRYE** .
G . V . 弗莱 .

GV FRYE。

[[,aɪ 'vi:]]
[**iv**]
[四]

[iv]

['kɑ:ntents] .
CONTENTS .
内容 .

内容。

[peɪdʒ]
PAGE
页

页

['ʃʊgər] .
SUGAR .
糖 .

糖。

[haʊ] [tu:; tə] [sɪ'lekt] , [naɪn]
How **to** **Select** , **9**
如何 到 选择 , 9

如何选择，9

[fæktʃ][fɔ: r; fər][ðə; ði] ['wɜ: rkmən] , [naɪn] - -
Facts **for** **the** **Workman** , **9** - **10**
事实 为了 这 工人 , 9 - -

工人须知，9-10

[dɪ'gri: z] [Λv; əv] ['bɔɪlɪŋ] , ['i:ðər] [wɪð; wɪθ] [θər'mɑ: mɪtər] , [,sækə'rɑ: mətər] , [ɔ: r]['wɔ: tər] [kʊk] , - -
Degrees **of** **Boiling** , **either** **with** **Thermometer** , **Saccharometer** , **or** **Water** **Cook** , **11** -
-
13
-
学位 的 沸腾 , 任何一个 和 温度计 , 糖度计 , 或者 水 厨师 , - -

沸点，可用温度计、糖度计或水煮法测定，11-13

['kʌlɪʒ] .
COLORS .
颜色 .

颜色。

[kaɪndz][tu:; tə][ju: z] , [ænd; ənd] [haʊ] [tu:; tə] [meɪk] , - - -
Kinds **to** **Use** , **and** **How** **to** **Make** , **14** - **16**
种类 到 使用 , 和 如何 到 制作 , - - -

用途及制作方法，14-16

[stɪk] ['kændi] .
STICK **CANDY** .
戳 糖果 .

棒状糖果。

['pepərmi: nt] , -
Peppermint , **17**
薄荷 , -

薄荷，17

[ˈlemən] , -
Lemon , **19**
柠檬 , -

柠檬，19

[ˈwintəɡri:n] , -
Wintergreen , **19**
冬青 , -

温特格林，19

[ˈsɪnəmən] , -
Cinnamon , **19**
肉桂 , -

肉桂，19

[ˈsæsəfræs] , -
Sassafras , **19**
黄樟 , -

萨萨弗拉斯，19

[kloʊvz] , -
Cloves , **19**
丁香 , -

丁香，19

[fru:t] [rɑ:k] .
FRUIT ROCK .
水果 岩石 .

水果岩。

[ˈstrɔ:beri] , - - -
Strawberry , **20 - 21**
草莓 , - - -

草莓，20-21

[ˈlemən] [ˈslaɪsɪz] , -
Lemon Slices , **22**
柠檬 切片 , -

柠檬片，22

[ˈtʃekərbɔ:rd] , - - -
Checkerboard , **22 - 23**
棋盘 , - - -

棋盘格，22-23

[ˈletərd] [ˈkændi] , -
Lettered Candy , **23**
字母 糖果 , -

字母糖果，23

[kɔ:f] , [ænd; ənd] [ˈlðər] [drɑ:ps] .
COUGH , **AND OTHER DROPS** .
咳嗽 , 和 其他 滴 .

咳嗽及其他滴剂。

[ˈlemən] , [ɔ:r][ˈsaʊər] , -
Lemon , **or Sour** , **24**
柠檬 , 或者 酸的 , -

柠檬，或酸味，24

[mɪnt] , " [nu:] " [ænd; ənd] " [oʊld] [stɑɪl] , " - - -
Mint , " **New** " **and** " **Old Style** , " **24 - 25**
薄荷 , " 新的 " 和 " 老的 风格 , " - - -

薄荷绿，“新式”和“旧式”，24-25

[mɔ:lt] , -
Malt , 25
麦芽 , -

麦芽，25

[laɪm] [dʒu:s] , -
Lime Juice , 25
酸橙 汁 , -

青柠汁，25

[waɪld] ['tʃeri] , -
Wild Cherry , 26
荒野 樱桃 , -

野樱桃，26

['hɔ:haund] , -
Hoarhound , 26
白毛猎犬 , -

霍亨德，26

['bəunset] , -
Boneset , 27
骨板 , -

骨碎补，27

['aɪslənd] [mɔ:s] , -
Iceland Moss , 27
冰岛 苔藓 , -

冰岛苔藓，27

['flæksi:d] , -
Flaxseed , 27
亚麻籽 , -

亚麻籽，27

[[vi:]]
[v]
[v]

[v]

[,i: en 'dʒi:] . ['bɑ:rlɪ] ['ʃʊgər] , -
Eng . Barley Sugar , 27
英文 . 大麦 糖 , -

英式大麦糖，27

[tɑ:r] , -
Tar , 28
焦油 , -

焦油，28

[fru:t] , [ɪn] [faɪv] ['fleɪvərz] , - - -
Fruit , In Five Flavors , 28 - 29
水果 , 在 五 口味 , - - -

水果，五种口味，28-29

['tæfɪ] .
TAFFIES .
太妃糖 .

太妃糖。

[və'ni:lə] , -
Vanilla , 30
香草 , -

香草味，30

[ˈpaɪn][ˈæp(ə)l] , -
Pine Apple , 30
松树 苹果 , -

菠萝, 30

[ˈlemən] , -
Lemon , 31
柠檬 , -

柠檬, 31岁

[ˈtʃɔːklət] , -
Chocolate , 31
巧克力 , -

巧克力, 31

[ˈkəʊkə,nʌt] , -
Cocoanut , 31
椰子 , -

椰子, 31

[məˈlæsɪz] , " [oʊld] " [ænd; ənd] " [nu:] [staɪl] , " - - -
Molasses , " Old " and " New Style , " 31 - 32
糖蜜 , " 老的 " 和 " 新的 风格 , " - - -

糖蜜, “旧式”和“新式”, 31-32

[ˈtæfi] , ([ˈekstrə] [faɪn]) .
TAFFIES , (EXTRA FINE) .
太妃糖 , (额外的 美好的) .

太妃糖（特细）。

[ˈhɪkəri] [nʌt] , -
Hickory Nut , 33
山核桃 坚果 , -

山核桃, 33

[ˈwɔːlnʌt] , -
Walnut , 33
核桃 , -

胡桃木, 33

[ˈkəʊkə,nʌt] , -
Cocoanut , 33
椰子 , -

椰子, 33

[brəˈzɪl] , -
Brazil , 34
巴西 , -

巴西, 34

[bɑːr] [ˈkændɪz] .
BAR CANDIES .
酒吧 糖果 .

酒吧糖果。

[braʊn] [ˈɑːmənd] , -
Brown Almond , 35
棕色的 杏仁 , -

棕色杏仁, 35

[blæntʃt] [ˈɑːmənd] , -
Blanched Almond , 35
焯水 杏仁 , -

去皮杏仁, 35

[ˈpiːnʌt] , -
Peanut , **36**
花生 , -

花生，36

[ˈslaɪst] [ˈkəʊkə,nʌt] , -
Sliced **Cocoanut** , **36**
切片 椰子 , -

椰子片，36

[brəˈzɪl] , -
Brazil , **36**
巴西 , -

巴西，36

[ˈɪŋɡlɪʃ] [ˈwɔːlnʌt] , -
English **Walnut** , **36**
英语 核桃 , -

英国胡桃木，36

[ˈfruːt] , -
Fruit , **36**
水果 , -

水果，36

[məˈlæsɪz] [ˈslaɪst] [ˈkəʊkə,nʌt] , -
Molasses **Sliced** **Cocoanut** , **37**
糖蜜 切片 椰子 , -

糖蜜椰片，37

[blæk] [ˈwɔːlnʌt] , - - -
Black **Walnut** , **37** - **38**
黑色的 核桃 , - - -

黑胡桃木，37-38

[ˈkærəmelz] .
CARAMELS .
焦糖 .

焦糖。

[vəˈnɪlə] , [noʊ] . [wʌn] , -
Vanilla , **No** : **1** , **39**
香草 , 不 : 1 , -

香草味，1号，39

" [noʊ] . [tuːˈtuː] , -
" **No** : **2** , **40**
" 不 : 2 , -

“第2号，40

[ˈmeɪp(ə)] , -
Maple , **40**
枫 , -

枫树，40

[ˈstrɔːberi] , -
Strawberry , **40**
草莓 , -

草莓，40

[ˈkəʊkə,nʌt] , -
Cocoanut , **40**
椰子 , -

椰子，40

[ˈhʌni] , -
Honey , **41**
蜂蜜 , -

蜂蜜，41

[pʊld] , -
Pulled , **41**
拉 , -

拉动，41

[ˈtʃɔ:klət] , [pleɪn] , -
Chocolate , **Plain** , **41**
巧克力 , 清楚的 , -

原味巧克力，41

[ˈtʃɔ:klət] , [kri:m] , -
Chocolate , **Cream** , **42**
巧克力 , 奶油 , -

巧克力，奶油，42

[vəˈnɪlə] , [ˈɑ:prə] , -
Vanilla , **Opera** , **42**
香草 , 歌剧 , -

Vanilla、Opera、42

[ˈmeɪp(ə)l] , [ˈɑ:prə] , -
Maple , **Opera** , **43**
枫 , 歌剧 , -

枫树，歌剧，43

[[ˈvaɪ, ˈvi:]]
[**vi**]
[六]

[vi]

[ˈtʃɔ:klət] , " -
Chocolate , " **43**
巧克力 , " -

巧克力，“43

[nʌt] , -
Nut , **43**
坚果 , -

坚果，43

[ˈbʌtər] [kʌps] .
BUTTER CUPS .
黄油 杯子 .

黄油杯。

[ˈbʌtər] , -
Butter , **44**
黄油 , -

黄油，44

[ˈhɪkəri] [nʌt] , - - -
Hickory Nut , **44** - **45**
山核桃 坚果 , - - -

山核桃，44-45

[ˈnektər] , -
Nectar , **46**
花蜜 , -

花蜜，46

[ˈwɔːlnʌt] , -
Walnut , **46**
核桃 , -

胡桃木，46

[ˈkəʊkə,nʌt] , -
Cocoanut , **46**
椰子 , -

椰子，46

[ˈtʃɔːklət] , -
Chocolate , **46**
巧克力 , -

巧克力，46

[ˈlemən] , [ɔːr][ˈsaʊər] , -
Lemon , **or Sour** , **47**
柠檬 , 或者 酸的 , -

柠檬，或酸味，47

[fru:t] , -
Fruit , **47**
水果 , -

水果，47

[ˈkəʊkə,nʌt] [gʊdz] .
COCOANUT GOODS .
椰子 商品 .

椰子制品。

[ˈkəʊkə,nʌt][bɑːr] , [waɪt] , - "
Cocoanut Bar , **White** , **48** "
椰子 酒吧 , 白色的 , - "

椰子条，白色，48英寸

" [red] , - "
" **Red** , **48** "
" 红色的 , - "

“红色，48”

" [ˈjelʊ] , -
" **Yellow** , **48**
" 黄色的 , -

黄色，48

[vəˈnɪlə] [ˈkəʊkə,nʌt] [peɪst] , -
Vanilla Cocoanut Paste , **49**
香草 椰子 粘贴 , -

香草椰子酱，49

[ˈstrɔːberi] " " -
Strawberry " " **49**
草莓 " " -

草莓""49

[ˈmeɪp(ə)l] " " -
Maple " " **49**
枫 " " -

枫树""49

[ˈtʃɔːklət] " " -
Chocolate " " **49**
巧克力 " " -

巧克力"" 49

[waɪt] [ˈkəʊkə,nʌt] [keɪks] , -
White Coconut Cakes , 49
白色的椰子蛋糕 , -

白椰子蛋糕，49

[məˈlæsɪz] " " -
Molasses " " 50
糖蜜 " " -

糖蜜^{////}50

[ˈkəʊkə,nʌt] [pəˈtetoʊ] , -
Coconut Potatoes , 50
椰子土豆 , -

椰香土豆，50

" [ˈbɪskɪts] , -
" Biscuits , 51
" 饼干 , -

饼干，51

" [dʒæp] , -
" Jap , 51
" 日本 , -

日本，51

[məˈlæsɪz] [ˈkəʊkə,nʌt] [dʒæp] , -
Molasses Coconut Jap , 52
糖蜜椰子日本 , -

日本产糖蜜椰子，52

[ˈspæɪnɪ] [ˈkəʊkə,nʌt] [ˈkɪsɪz] , -
Spanish Coconut Kisses , 52
西班牙语椰子吻 , -

西班牙椰子之吻，52

[ˈɑ:mənd] [gʊdz] .
ALMOND GOODS .
杏仁商品 .

杏仁制品。

[ˈɑ:mənd] [peɪst] , -
Almond Paste , 53
杏仁粘贴 , -

杏仁酱，53

" [ˈdʒɛmz] , -
" Gems , 53
" 宝石 , -

宝石，53

[kri:m] [ˈɑ:məndz] , -
Cream Almonds , 54
奶油杏仁 , -

奶油杏仁，54

[bɜ:rnt] " " -
Burnt " " 55
烧焦的 " " -

烧毁⁵⁵

[ˈsɔ:ltɪd] " " -
Salted " " 56
咸的 " " -

咸味⁵⁶

[ˈɑːmənd] [ˈnuːgət] , - - -
Almond Nougat , 56 - 57
杏仁 牛轧糖 , - - -

杏仁牛轧糖，56-57

[ˌmɪsəˈleɪniəs] [ˈɡʊdz] .
MISCELLANEOUS GOODS .
各种各样的 商品 .

杂项商品。

[fru:t] [keɪk] , -
Fruit Cake , 58
水果 蛋糕 , -

水果蛋糕，58

[nʌt] " -
Nut " 58
坚果 " -

螺母“58

[kri:m] [ˈpepərmɪnt] , -
Cream Peppermints , 58
奶油 薄荷糖 , -

奶油薄荷糖，58

" [ˈwɪntəɡri:n] , -
" **Wintergreens , 59**
" 冬青 , -

冬青，59

[smɔ:l] [mɪnt][dra:ps] , -
Small Mint Drops , 59
小的 薄荷 滴 , -

小颗薄荷糖，59

[məˈlæsɪz] [mɪnt][dra:ps] , -
Molasses Mint Drops , 59
糖蜜 薄荷 滴 , -

糖蜜薄荷糖，59

[[ˌviː.ərˈɑːɪ]]
[**vii**]
[七]

[vii]

[mɪnt] [keɪks] , -
Mint Cakes , 60
薄荷 蛋糕 , -

薄荷蛋糕，60

" [ˈkɪsɪz] , -
" **Kisses , 60**
" 吻 , -

“吻，60

[ˈlemən] [keɪks] , -
Lemon Cakes , 60
柠檬 蛋糕 , -

柠檬蛋糕，60

[ˈbɔːstən; ˈbɑːstən] [tʃɪps] , -
Boston Chips , 60
波士顿 薯片 , -

波士顿薯片，60

[ˈfleɪk] [ˈkændɪz] , -
Flake Candies , 61
薄片 糖果 , -

片状糖果，61

[ˈstrɪŋz] [ʌv; əv] [ˈkʌmfərt] , -
Strings of Comfort , 61
字符串 的 舒适 , -

舒适之弦，61

[pæn] [kri:mz] , -
Pan Creams , 62
平底锅 乳霜 , -

Pan Creams，62

[ˈbʌtər] [skɑ:tʃ] , -
Butter Scotch , 62
黄油 苏格兰威士忌 , -

奶油糖，62

[ˈmeɪp(ə)l] [kri:m] [fɔ:r; fər] [ˈkaʊntər] , -
Maple Cream for Counter , 62
枫 奶油 为了 柜台 , -

枫木台面霜，62

[kri:m] [ba:z] , [ɔ:r][ˈbeɪbi] [kri:m] , -
Cream Bars , or Baby Cream , 63
奶油 酒吧 , 或者 婴儿 奶油 , -

润肤霜，或婴儿润肤霜，63

[fɪg][bɑ:r] , -
Fig Bar , 64
如图 酒吧 , -

无花果条，64

[fɪg] [peɪst] , -
Fig Paste , 64
如图 粘贴 , -

无花果酱，64

[ˈdʒeli] [gʌm] [dra:ps] , [ˈlemən] , - "
Jelly Gum Drops , Lemon , 65 "
果冻 胶 滴 , 柠檬 , - "

柠檬味果冻软糖，65英寸

" [roʊz] , -
" **Rose , 65**
" 玫瑰 , -

罗斯，65

[ə; eɪ] . [bi:] . [gʌm] [dra:ps] , " [oʊld] [staɪl] , " -
A . B . Gum Drops , " Old Style , " 65
一个 . B . 胶 滴 , " 老的 风格 , " -

AB 软糖，“老式”，65

[ˈkɔ:rdʒəl][dra:ps] , -
Cordial Drops , 66
亲切 滴 , -

甜酒滴剂，66

[ˈmɑ:rʃmeloʊ] [dra:ps] , -
Marshmallow Drops , 66
棉花糖 滴 , -

棉花糖糖，66

[gɫæ'seɪ] [nʌts] [ænd; ənd] [fru:ts] , - - -
Glace Nuts and Fruits , 67 - 68
冰 坚果 和 水果 , - - -

糖渍坚果和水果，67-68页

[kri:m] [gʊdz] .
CREAM GOODS .
奶油 商品 .

奶油制品。

[kri:m] , [ɔ:r] ['fɑ:ndənt] , -
Cream , or Fondant , 69
奶油 , 或者 翻糖 , -

奶油，或翻糖，69

['fɑ:ndənt][fɔ:r; fər] ['dɪpɪŋ] , -
Fondant for Dipping , 69
翻糖 为了 浸渍 , -

蘸酱用翻糖，69

[haʊ] [tu:; tə] ['fleɪvər][ænd; ənd] ['kʌlər] [kri:m] , -
How to Flavor and Color Cream , 70
如何 到 味道 和 颜色 奶油 , -

如何给奶油调味和着色，70

['sɪrəp] [fɔ:r; fər] ['kɪstl,aɪzɪŋ] , -
Syrup for Crystallizing , 70
糖浆 为了 结晶 , -

结晶糖浆，70

['kæstɪŋ] [ɪn] [stɑ:rtɪ] , -
Casting In Starch , 71
铸件 在 淀粉 , -

淀粉铸造，71

['meɪp(ə)l] ['fɑ:ndənt] , -
Maple Fondant , 72
枫 翻糖 , -

枫糖翻糖，72

['dɪpt] ['bɒnbɒnz] , -
Dipped Bonbons , 72
浸入 糖果 , -

蘸酱糖果，72

['kɔ:djəlz] ['dɪpt] , -
Cordials Dipped , 73
甜酒 浸入 , -

浸泡过的甜酒，73

['dɪpt] ['meɪp(ə)l] ['bɒnbɒnz] , -
Dipped Maple Bonbons , 73
浸入 枫 糖果 , -

枫糖蘸酱糖果，73

['tʃɔ:klət] ['bɒnbɒnz] , -
Chocolate Bonbons , 74
巧克力 糖果 , -

巧克力糖果，74

[kən'sɜ:rv] " -
Conserve " 74
养护 " -

保护“74”

[ˈdɪpt] [ˈdʒeli] [ɡʌmz] , -
Dipped Jelly Gums , 75
浸入 果冻 口香糖 , -

蘸酱软糖，75

[ˈkəʊkə,nʌt] [ˈmɑ:rʃmeləʊ] [ˈbɒnbɒnz] , -
Cocoa nut Marshmallow Bonbons , 75
椰子 棉花糖 糖果 , -

椰子棉花糖糖果，75

[fru:t] [ˈaɪsɪŋ] , -
Fruit Icings , 76
水果 糖霜 , -

水果糖霜，76

[ˈɑ:mənd] [ˈaɪsɪŋ] , -
Almond Icings , 76
杏仁 糖霜 , -

杏仁糖霜，76

[ˈhɪkəri] [nʌt] [ˈaɪsɪŋ] , -
Hickory Nut Icings , 77
山核桃 坚果 糖霜 , -

山核桃糖霜，77

[fru:t] [ˈnu:gət] , -
Fruit Nougat , 77
水果 牛轧糖 , -

水果牛轧糖，77

[kri:m] [ˈwɔ:lnʌts] , -
Cream Walnuts , 78
奶油 核桃 , -

奶油核桃，78

" [derts] , -
" **Dates , 78**
" 日期 , -

日期，78

" [ˈtʃeri:z] [ænd; ənd] [ˈreɪzɪnz] , -
" **Cherries and Raisins , 79**
" 樱桃 和 葡萄干 , -

樱桃和葡萄干，79

[kri:m] [ˈbɒnbɒnz] , -
Cream Bonbons , 79
奶油 糖果 , -

奶油糖果，79

[ˈdʒeli] [kri:m] [ˈbɒnbɒnz] , -
Jelly Cream Bonbons , 79
果冻 奶油 糖果 , -

果冻奶油糖果，79

[kənˈsɜ:rv] [ˈbɒnbɒnz] , -
Conserve Bonbons , 80
养护 糖果 , -

糖果，80

[[ˌvi:,ɑrˈɑrˈɑɪ]]
[**viii**]
[八]

" ['aɪsɪŋ] , -
" **Icings** , **80**
" 糖霜 , -

糖霜，80

[lɔːg] ['aɪsɪŋ] , -
Log Icings , **81**
日志 糖霜 , -

原木糖霜，81

['eɪkɔːrn] ['bɒnbɒnz] , -
Acorn Bonbons , **82**
橡子 糖果 , -

橡子糖果，82

[fɪg] [kriːmz] , -
Fig Creams , **82**
如图 乳霜 , -

无花果奶油，82

['dʒeli][roʊlz] , -
Jelly Rolls , **83**
果冻 卷 , -

果冻卷，83

['ɑːmənd] [kɑːnfɪts] , -
Almond Confits , **83**
杏仁 蜜饯 , -

杏仁蜜饯，83

[kræb] ['æplz] , -
Crab Apples , **83**
螃蟹 苹果 , -

海棠果，83

[paɪn]['æp(ə)l] [kriːmz] , -
Pine Apple Creams , **84**
松树 苹果 乳霜 , -

菠萝奶油，84

['tʃɔːklət] [wɜːrk] .
CHOCOLATE WORK .
巧克力 工作 .

巧克力作品。

[haʊ] [tuː; tə] [meɪk] ['tʃɔːklət] [kriːm] [draːps] , -
How to make Chocolate Cream Drops , **85**
如何 到 制作 巧克力 奶油 滴 , -

如何制作巧克力奶油糖，85

[tuː; tə] [meɪk] [swiːt] ['tʃɔːklət] [frʌm; frəm][pleɪn] , -
To make Sweet Chocolate from Plain , **86**
到 制作 甜的 巧克力 从 清楚的 , -

要用普通巧克力制作甜巧克力，86

['preɪlɪ:nz][ɔːr] ['fænsɪ] ['tʃɔkəlɪts] , -
Pralines or Fancy Chocolates , **87**
果仁糖 或者 想要 巧克力 , -

果仁糖或高级巧克力，87

['vɑːrniʃ] [fɔːr; fər] ['tʃɔːklət] [wɜːrk] , -
Varnish for Chocolate Work , **88**
漆 为了 巧克力 工作 , -

巧克力制品清漆，88

[ˈæp(ə)l][ˈdʒeli] , -
Apple Jelly , 88
苹果 果冻 , -

苹果果冻，88

[ˈæprɪkɑ:t; ˈeɪprɪkɑ:t] " -
Apricot " 89
杏 "

杏色“89”

[prəˈzɜ:vɪŋ, prɪˈzɜ:vɪŋ, priˈzɜ:vɪŋ] [fru:ts] , -
Preserving Fruits , 89
保存 水果 , -

水果保藏，89

[gleɪzd] [fru:ts] , -
Glazed Fruits , 90
釉面 水果 , -

蜜饯水果，90

[ˈbrændɪd] [ˈtʃeri:z] , -
Brandied Cherries , 90
白兰地 樱桃 , -

白兰地樱桃，90

[ˈsɪrəps] [fɔ:r; fər][ðə; ðɪ][ˈsoʊdə] [ˈwɔ:tər] [ˈfaʊnt(ə)n] .
SYRUPS FOR THE SODA WATER FOUNTAIN .
糖浆 为了 这 苏打 水 喷泉 .

苏打水机用糖浆。

[ˈsɪmp(ə)l] [ˈsɪrəp] , -
Simple Syrup , 91
简单的 糖浆 , -

简易糖浆，91

[vəˈnɪlə] , -
Vanilla , 92
香草 , -

香草味，92

[ˈtʃɔ:klət] , -
Chocolate , 92
巧克力 , -

巧克力，92

[ˈkɔ:fi] , -
Coffee , 93
咖啡 , -

咖啡，93

[ˈlemən] , -
Lemon , 93
柠檬 , -

柠檬，93

[ˈɔrɪndʒ] , -
Orange , 94
橙子 , -

橙县，94

[ˈstrɔ:beri] , -
Strawberry , 94
草莓 , -

草莓，94

[ˈræzberi] , -
Raspberry , **94**
覆盆子 , -

树莓，94

[ˈblækberi] , -
Blackberry , **94**
黑莓 , -

黑莓，94

[paɪn][ˈæp(ə)] , -
Pine Apple , **94**
松树 苹果 , -

菠萝，94

[ˈtʃeri] , -
Cherry , **94**
樱桃 , -

樱桃，94

[pi:tʃ] [ænd; ənd][ˈæprɪkɑ:t; ˈeɪprɪkɑ:t] , -
Peach and Apricot , **94**
桃 和 杏 , -

桃子和杏子，94

[ˈnektər] , -
Nectar , **95**
花蜜 , -

花蜜，95

[kəˈtɔ:bə] , -
Catawba , **95**
卡托巴 , -

卡托巴，95

[ˈɔ:rʒæt; ˈɔ:r,dʒæt] , [ɔ:r][ˈɑ:mənd] , -
Orgeat , **or Almond** , **95**
奥吉特 , 或者 杏仁 , -

杏仁糖浆，或称杏仁油，95

[ˈdʒɪndʒər] , -
Ginger , **96**
姜 , -

姜，96

[kri:m] , -
Cream , **96**
奶油 , -

奶油，96

[ˈʃə:bət] , -
Sherbert , **96**
雪芭 , -

雪伯特，96

[ˌsɑ:rspəˈrɪlə; ˌsɑ:rsəpəˈrɪlə] , -
Sarsaparilla , **96**
菝葜 , -

菝葜，96

[kaɪˈen] , -
Cayenne , **96**
辣椒 , -

卡宴，96

[ˈsɪnəməŋ] , -
Cinnamon , **96**
肉桂 , -

肉桂，96

[ˈmeɪp(ə)] , - [ˈnaɪn]
Maple , **96** [**9**]
枫 , - [**9**]

枫树，96[9]

[ˈʃʊɡər] .
SUGAR .
糖 .

糖。

[ɪn] [səˈlektɪŋ] [ˈʃʊɡər] [ðə; ði] [kənˈfekʃənər] [mʌst; məst] [ber] [ɪn][maɪnd] [ðæt] [,aɪ ˈti:] [ɪz] [ðə; ði] [faʊnˈdeɪ](ə)n]
In selecting Sugar the confectioner must bear in mind that it is the foundation
在 选择 糖 这 糖果商 必须 熊 在 头脑 那 它 是 这 基础
[ʌv; əv] [ɔ:l] [kənˈfekʃənəri] ,
of all confectionery ,
的 全部 糖果 ,

糕点师在选择糖时必须牢记，糖是所有糕点的基础。

[ænd; ənd] [hi:; hi] [kæn; kən] [nɑ:t] [ɪkˈspekt] [tu:; tə] [,mænjuˈfæktjər] [fɜ:rst] - [klæs] [gʊdz] [ɪkˈsept] [frʌm; frəm]
and he can not expect to manufacture first - class goods except from
和 他 能 不是 预计 到 生产 第一的 - 班级 商品 除了 从
[fɜ:rst] - [klæs] [məˈtɪriəl] ;
first - class material ;
第一的 - 班级 材料 ;

只有使用一流的原材料，才能生产出一流的产品；

[hens] , [srˈlekt] [ˈoʊnli] [ˈʃʊɡər] [ðæt] [ɪz] [ˈpɜ:rfɪktli] [draɪ] [ænd; ənd] [ʌv; əv] [ˈju:nɪfɔ:rm] [ˈkwɑ:ləti] , [ænd; ənd] [ɪn]
hence , select only Sugar that is perfectly dry and of uniform quality , and in
因此 , 选择 仅有的 糖 那 是 完美 干燥 和 的 制服 质量 , 和 在
[waɪt] ,
white ,
白色的 ,

因此，只选择完全干燥、品质均匀、呈白色的糖。

[hɑ:rd] , [ˈspɑ:rkliŋ] [ˈkrɪstl] ; [ˈoʊnli] [sʌtʃ] [ˈʃʊɡər] [wɪl] [gɪv] [sætɪsˈfæk](ə)n] .
hard , sparkling crystals ; only such Sugar will give satisfaction .
难的 , 闪闪发光 晶体 ; 仅有的 这样的 糖 将要 给 满意 .

坚硬闪亮的晶体；只有这样的糖才能带来满足感。

[ɪn] [əˈdɪ](ə)n [tu:; tə] [səˈlektɪŋ] [ˈʃʊɡər] ,
In addition to selecting Sugar ,
在 添加 到 选择 糖 ,

除了选择糖之外，

[pərˈtɪkjələər] [əˈten](ə)n [mʌst; məst] [bi:; bi] [peɪd] [tu:; tə] [ðə; ði] [ˈtʃeɪndʒɪz] [ðæt] [ˈʃʊɡər] [ˌʌndəˈgəʊz] [ɪn]
particular attention must be paid to the changes that Sugar undergoes in
特别的 注意力 必须 是 有薪酬的 到 这 变化 那 糖 经历 在
[ˈpæsɪŋ] [frʌm; frəm] [wʌn] [diˈɡri:] [tu:; tə] [əˈnʌðər] [waɪl] [ˈkʊkɪŋ] ,
passing from one degree to another while cooking ,
通过 从 一 程度 到 其他 尽管 烹饪 ,

必须特别注意糖在烹饪过程中温度变化时所发生的变化。

[ænd; ənd] [ˈɔ:lsoʊ] [ɪts] [ˈæk](ə)n [wen] [juˈnaɪtɪd] [wɪð; wɪθ] [sʌtʃ] [ɪnˈɡri:diənts] [æz; əz] [kri:m] [ʌv; əv] [ˈtɑ:rtər] ,
and also its action when united with such ingredients as cream of tartar ,
和 还 它是 行动 什么时候 团结的 和 这样的 原料 作为 奶油 的 鞣鞣 ,
以及它与酒石酸氢钾等成分结合时的作用。

[ˈɡluːkoʊs] , [məˈlæsɪz] , [nʌts] , [fruːts] , [ˌet ˈsetərə; ɪt ˈsetərə] .

glucose , molasses , nuts , fruits , etc :
葡萄糖 , 糖蜜 , 坚果 , 水果 , ETC :

葡萄糖、糖蜜、坚果、水果等。

[ðɪs] [mʌst; məst][biː; bi] [dʌn] [ɪf] [wʌn][iksˈpekts][tuː; tə][biː; bi][ə; eɪ] [prəˈfɪ(ə)nt] [ˈwɜːrkmən] [ɪn][ðə; ði][ɑːrt]
This must be done if one expects to be a proficient workman in the art
这 必须 是 完毕 如果 一 预期 到 是 一个 精通 工人 在 这 艺术

[ʌv; əv] [ˈmeɪkɪŋ] [faɪn] [ˈkændɪz] .

of making fine candies .
的 制作 美好的 糖果 .

要想成为制作精美糖果的熟练工匠，就必须这样做。

[fækts] [fɔːr; fər][ðə; ði] [ˈwɜːrkmən] .

FACTS FOR THE WORKMAN .
事实 为了 这 工人 .

给工人的事实。

[tuː; tə][hæv; həv][ðə; ði] [ˈfɑːləʊɪŋ] [rɪˈsiːts, riːsiːts] [prəˈduːs] [ðə; ði] [rɪˈzʌlts] [dɪˈzaɪrd] [ˈsɜːrt(ə)n] [kənˈdɪʃ(ə)nɪz]
To have the following receipts produce the results desired certain conditions
到 有 这 下列的 收据 生产 这 结果 想要的 肯定 状况

[ɑːr; ər][ɪmˈpəʊzd][ɑːn][ðə; ði][ˈwɜːrkmən] .

are imposed on the workman .
是 强加 在 这 工人 .

为了使以下收据产生预期的结果，对工人施加了某些条件。

[ɪn][ðə; ði][fɜːrst] [pleɪs] , [ðə; ði][best][ʌv; əv] [kənˈfekʃənərz] [ˈʃʊɡər] [mʌst; məst][biː; bi] [juːst] .

In the first place , the best of Confectioner's Sugar must be used .
在 这 第一的 地方 , 这 最好的 的 糖果商 糖 必须 是 用过的 .

首先，必须使用最好的糖粉。

[ˈsekənd] , [wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv][ˈwɔːtər][tuː; tə] [iːtʃ] [sɪks] [paʊndz] [ʌv; əv] [ˈʃʊɡər] ,

Second , one quart of water to each six pounds of sugar ,
第二 , 一 夸脱 的 水 到 每个 六 磅 的 糖 ,

其次，每六磅糖配一夸脱水，

[ənˈles] [mɔːr] [ðæn; ðən] [eɪˈtiːn] [paʊndz] [ɪz] [juːst] , [ɪn] [-]

unless more than eighteen pounds is used , in [10]
除非 更多的 比 十八 磅 是 用过的 , 在 [-]

除非使用超过十八磅，否则[10]

[wɪtʃ] [keɪs] , [eɪ diː ˈdiː][ˈoʊnli] [wʌn][paɪnt][ʌv; əv][ˈwɔːtər][tuː; tə] [iːtʃ] [əˈdɪʃən(ə)l] [sɪks] [paʊndz] .

which case , add only one pint of water to each additional six pounds .
哪个 案件 , 添加 仅有的 一 品脱 的 水 到 每个 额外的 六 磅 .

在这种情况下，每增加六磅重量，只需加入一品脱水。

[θɜːrd] , [ðə; ði] [əˈmaʊnt] [ʌv; əv] [kriːm] [ʌv; əv][ˈtɑːrtər][ɔːr][ˈɡluːkoʊs] [ˈmenʃ(ə)nd] [ɪn] [iːtʃ] [rɪˈsiːt] .

Third , the amount of cream of tartar or glucose mentioned in each receipt .
第三 , 这 数量 的 奶油 的 鞣鞣 或者 葡萄糖 提及 在 每个 收据 .

第三，每张收据上所列的酒石酸氢钾或葡萄糖的用量。

[fɔːrθ] , [ðæt] [ɔːl] [ɡʊdz] [ɑːr; ər][tuː; tə][biː; bi] [kʊkt] [ˈoʊvər][ə; eɪ][ˈræpɪd][ˈfaɪər] [ənˈles] [ˈʌðərwaɪz]

Fourth , that all goods are to be cooked over a rapid fire unless otherwise
第四 , 那 全部 商品 是 到 是 煮熟 超过 一个 迅速的 火 除非 否则

[ˈɔːrdərd] .

ordered .
订购 .

第四，除非另有指示，所有食物都必须用大火快速烹制。

[tuː; tə] [foʊ] [ðə; ði] [ɪmˈpɔːrt(ə)ns] [ʌv; əv] [ðɪs] [aɪ] [wɪl] [ˈɪləstreɪt] :

To show the importance of this I will illustrate :
到 展示 这 重要性 的 这 我 将要 阐明 :

为了说明这一点的重要性，我将举例说明：

[ɪn] [ˈsevrəl] [ˈpleɪsɪz][aɪ][hæv; həv] [sed] " [kʊk] [ðə; ði][ˈʊɡər] [ʌnˈtɪl][aɪ ˈti:] [bɪˈɡɪnz] [tu:; tə][tɜ:rn] [ˈjeləʊ] [ɔ:r]
In several places I have said " cook the sugar until it begins to turn yellow or
在 一些 地方 我 有 说 " 厨师 这 糖 直到 它 开始 到 转动 黄色的 或者
[əˈbaʊt] 330° [baɪ][ðə; ði] [θəɪˈmɑ:mɪtər] .
about 330° by the thermometer .
关于 330° 经过 这 温度计 .

我在好几处都说过“将糖煮至开始变黄或用温度计测量约为 330°”。

" [naʊ] , [ɪf] [ðə; ði][best] [ˈʊɡər] , [raɪt] [əˈmaʊnt] [ʌv; əv] [kri:m] [ʌv; əv][ˈtɑ:rtər][ænd; ənd][ˈwɔ:tər] ,
" **Now , if the best sugar , right amount of cream of tartar and water ,**
" 现在 , 如果 这 最好的 糖 , 正确的 数量 的 奶油 的 鞣鞣 和 水 ,
“现在，如果用最好的糖、适量的塔塔粉和水，

[ænd; ənd][ðə; ði] [bætʃ] [ɪz] [bɔɪld] [ˈoʊvər][ə; eɪ][ˈræpɪd][ˈfaɪər] ,
and the batch is boiled over a rapid fire ,
和 这 批 是 煮沸 超过 一个 迅速的 火 ,
然后把这批食材用大火煮沸。

[aɪ ˈti:] [wɪl] [nɑ:t] [ˈveri] [bʌt; bət][ə; eɪ] [dɪˈɡri:] [ɔ:r][soʊ][frʌm; frəm] [ˈtɜ:rnɪŋ] [æt; ət] 330° ,
it will not vary but a degree or so from turning at 330° ,
它 将要 不是 各不相同 但 一个 程度 或者 所以 从 转弯 在 330° ,
它的旋转角度不会有太大变化，只会与 330° 相差一度左右。

[bʌt; bət] [ɪf] [ə; eɪ] [ˈloʊər] [greɪd] [ʌv; əv] [ˈʊɡər] [ɪz] [ju:st] , [mɔ:r] [kri:m] [ʌv; əv][ˈtɑ:rtər] ,
but if a lower grade of sugar is used , more cream of tartar ,
但 如果 一个 降低 年级 的 糖 是 用过的 , 更多的 奶油 的 鞣鞣 ,
但如果使用低等级的糖，则需要更多的塔塔粉。

[mɔ:r] [ˈwɔ:tər] , [ænd; ənd][ðə; ði] [bætʃ] [ɪz] [bɔɪld] [ˈoʊvər][ə; eɪ] [sləʊ] [ˈfaɪər] ,
more water , and the batch is boiled over a slow fire ,
更多的 水 , 和 这 批 是 煮沸 超过 一个 慢的 火 ,
再加些水，然后用小火煮沸。

[ðə; ði] [ˈʊɡər] [wɪl] [tɜ:rn] [ˈprɑ:bəbli] [bɪˈfɔ:r] [ðə; ði] [bætʃ] [ˈri:tɪz] 300° ,
the sugar will turn probably before the batch reaches 300° ,
这 糖 将要 转动 大概 前 这 批 到达 300° ,
糖可能在整批糖浆达到300度之前就会变质。

[ænd; ənd][ðə; ði] [ɡʊdz] [wen] [meɪd] [wʊd] [su:n] [bɪˈkʌm] [ˈstɪki] [ænd; ənd][ʌnˈfɪt] [fɔ:r; fər][ðə; ði]
and the goods when made would soon become sticky and unfit for the
和 这 商品 什么时候 制成 会 很快 变得 黏 和 不合格 为了 这
[ˈkaʊntər] .
counter .
柜台 .

制成后的产品很快就会变得粘稠，不适合上架销售。

[ðer; ðər][ɑ:r; ər][ˈɔ:f(ə)n] [taɪmz] [wen] [ə; eɪ] [ˈpu:rɜ:] [greɪd] [ʌv; əv] [ˈʊɡər] [mʌst; məst][bi:; bi] [wɜ:rkt]
There are often times when a poorer grade of sugar must be worked
那里 是 经常 时代 什么时候 一个 贫穷 年级 的 糖 必须 是 工作
[ænd; ənd][ðer; ðər][ɪz][noʊ][ˈri:z(ə)n] [waɪ] [pʊr] [ɡʊdz] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [meɪd] [frʌm; frəm][aɪ ˈti:] ,
and there is no reason why poor goods should be made from it ,
和 那里 是 不 原因 为什么 贫穷的 商品 应该 是 制成 从 它 ,
很多时候，我们不得不使用等级较低的糖，但没有理由用它生产劣质产品。

[bʌt; bət] [ɡʊd] [ˈdʒʌdʒmənt][ɪz] [ˈnesəseri] .
but good judgment is necessary .
但 好的 判断 是 必要的 .
但良好的判断力是必要的。

[ɪf] [ðə; ði] [ˈʊɡər] [ɪz][dæmp] , [ju:z] [ˈoʊnli][ˈwɔ:tər] [rɪˈnʌf] [tu:; tə] [dɪˈzɔ:lv] [aɪ ˈti:] ,
If the sugar is damp , use only water enough to dissolve it ,
如果 这 糖 是 潮湿 , 使用 仅有的 水 足够的 到 溶解 它 ,
如果糖受潮了，只需加足量的水将其溶解即可。

[ju:z] [les] [kri:m] [ʌv; əv][ˈtɑ:rtər][ænd; ənd] [kʊk] [ˈoʊvər][ə; eɪ] [ˈveri] [ˈræpid][ˈfaɪər] ; [jet] ,
use less cream of tartar and cook over a very rapid fire ; yet ,
使用 较少的 奶油 的 鞑靼 和 厨师 超过 一个 非常 迅速的 火 ; 然而 ;
少用塔塔粉，并用大火快速烹煮；然而，

[sʌtʃ] [ˈʃʊɡər][kæn; kən][nɑ:t][bi:; bi] [ju:st] [fɔ:r; fər][fɜ:rst] - [klæs] [gʊdz] ,
such sugar can not be used for first - class goods ,
这样的 糖 能 不是 是 用过的 为了 第一的 - 班级 商品 ;
这种糖不能用于生产一流商品。

[ænd; ənd][ʃʊd; ʃəd][nɑ:t][bi:; bi] [ju:st] [æt; ət][ɔ:l] [ən'les] [ðə; ði][best][kæn; kən][nɑ:t][bi:; bi][prəʊ'kjʊəd] .
and should not be used at all unless the best can not be procured .
和 应该 不是 是 用过的 在 全部 除非 这 最好的 能 不是 是 采购 .
除非无法获得最好的产品，否则根本不应使用。

[ɪn] [ˈfleɪvəriŋ] [ˈkændiz] [ˈnevər][ju:z] [ˈi:θər] [ˈfleɪvərz] , [ˈoʊnli] [pjʊr] [fru:t][iks'trækts][ænd; ənd][ɔɪlz] . [-]
In flavoring candies never use ether flavors , only pure fruit extracts and oils . [11]
在 调味 糖果 绝不 使用 醚 口味 , 仅有的 纯的 水果 提取物 和 油 . [-]
糖果调味剂绝不使用醚类香精，只使用纯水果提取物和油。[11]

[pʊt][ɔ:l][hɑ:rd][ˈʃʊɡər] [gʊdz] , [æz; əz] [su:n] [æz; əz] [meɪd] , [ˈɪntu:] [er] [taɪt] [tɪn][bɑ:ksɪz] ,
Put all hard sugar goods , as soon as made , into air tight tin boxes ,
放 全部 难的 糖 商品 , 作为 很快 作为 制成 , 进入 空气 紧的 锡 盒子 ,
将所有硬糖制品制成后立即放入密封的锡盒中。

[soʊ] [ðeɪ] [ɑ:r; ər][nɑ:t][ɪk'spoʊzd][tu:; tə][ðə; ði] [ˈætməsfɪr] [ʌn'tɪl] [ˈni:ɪdɪd] [fɔ:r; fər][ðə; ði] [ˈkaʊntər] .
so they are not exposed to the atmosphere until needed for the counter .
所以 他们 是 不是 裸露 到 这 气氛 直到 需要 为了 这 柜台 .
因此，在柜台需要使用之前，它们不会暴露在空气中。

[ɪn] [ˈkʌləriŋ] [ðə; ði] [ˈtʃi:pər] [greɪdz] [ʌv; əv][hɑ:rd] [ˈkændiz] , [ˈɔ:lweɪz] [meɪk] [dɪ'saɪdɪd] [ˈkʌlɜ-z] ,
In coloring the cheaper grades of hard candies , always make decided colors ,
在 染色 这 更便宜 成绩 的 难的 糖果 , 总是 制作 决定 颜色 ,
给廉价硬糖着色时，一定要确定好颜色。

[bʌt; bət][ɪn][ðə; ði][ˈfaɪnər][hɑ:rd] [gʊdz] [ænd; ənd] [kri:m] [wɜ:rk] [meɪk] [ˈoʊnli] [ˈdelɪkət] [ˈjeɪdz] .
but in the finer hard goods and cream work make only delicate shades .
但 在 这 更精细 难的 商品 和 奶油 工作 制作 仅有的 精美的 色调 .
但在更精细的硬质制品和奶油制品中，只能呈现出柔和的色调。

[ˈɔ:lweɪz] [dɪˈzɑ:lɪv] [kri:m] [ʌv; əv][ˈtɑ:rtər][ɪn][ə; eɪ] [smɔ:l] [ˈkwɑ:ntəti][ʌv; əv][ˈwɔ:tər] [bɪˈfɔ:r] [ˈædɪŋ] [aɪ ˈti:]
Always dissolve cream of tartar in a small quantity of water before adding it
总是 溶解 奶油 的 鞑靼 在 一个 小的 数量 的 水 前 添加 它
[tu:; tə][ðə; ði] [bætʃ] .
to the batch .
到 这 批 .

在使用前，务必先将塔塔粉溶解在少量水中。

[dɪ'gri:z] [ʌv; əv] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈʃʊɡər] .
DEGREES OF BOILING SUGAR .
学位 的 沸腾 糖 .

糖的沸点。

[θred] .
THREAD .
线 .

线。

[ðə; ði][fɜ:rst] [dɪ'gri:ɪ] [faʊnd][ɪn] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈʃʊɡər] [ɪz] [kɔ:ld] [ðə; ði] [θred] .
The first degree found in boiling Sugar is called the Thread .
这 第一的 程度 成立 在 沸腾 糖 是 称为 这 线 .

糖在沸腾过程中出现的最初阶段被称为“糖丝”。

[ðə; ði] ['mænər] [ʌv; əv] [ˌæsə'teɪn] [ðɪs] [ɪz] : ['hævɪŋ] [pleɪst] [ðə; ði] [bætʃ] [ɑ:n][ðə; ði] ['fɜ:rnɪs] ,
The manner of ascertaining this is : having placed the batch on the furnace ,
这 方式 的 确定 这 是 : 拥有 放置 这 批 在 这 炉 ,
确定这一点的的方法是：将这批物料放入炉中后，

[wɪtʃ] [fɔ:r; fər][ɪg'zæmp(ə)l][wi:; wi] [wɪl] [kɔ:l][sɪks] [paʊndz] [ʌv; əv] ['fʊgər] [ænd; ənd][wʌn][kwɔ:rt][ʌv; əv]
which for example we will call six pounds of sugar and one quart of
哪个 为了 例子 我们 将要 称呼 六 磅 的 糖 和 一 夸脱 的
[ˈwɔ:tər] ,
water ,
水 ,

例如，我们可以把六磅糖和一夸脱水称为.....
[stɜ:r][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['wʊd(ə)n] ['spætʃələ][ɔ:r] ['skɪmɪŋ] ['leɪdl] [ʌn'tɪl] [dɪ'zɑ:lvd] , ['hævɪŋ] [bɔɪld] [ə; eɪ] [ʃɔ:rt]
stir with a wooden spatula or skimming ladle until dissolved , having boiled a short
搅拌 和 一个 木制的 抹刀 或者 撇脂 勺子 直到 溶解 , 拥有 煮沸 一个 短的
[taɪm] ,
time ,
时间 ,

煮沸片刻后，用木铲或撇油勺搅拌至溶解。
[reɪz] [ðə; ði] ['skɪmə] [frʌm; frəm][ðə; ði] [bætʃ] , [pæs] [ðə; ði] [fɔ:r] ['fɪŋgər][ʌv; əv][ðə; ði][left][hænd] [ə'krɔ:s]
raise the skimmer from the batch , pass the fore finger of the left hand across
增加 这 撇渣器 从 这 批 , 经过 这 前 手指 的 这 左边 手 穿过
[aɪ'ti:] ,
it ,
它 ,

将撇沫器从锅中提起，用左手食指划过撇沫器，
[rɪ'teɪnɪŋ] [ɑ:n][ðə; ði][end][ʌv; əv][ðə; ði]['fɪŋgər][sʌm; səm][ʌv; əv][ðə; ði] ['sɪrəp] ;
retaining on the end of the finger some of the syrup ;
保留 在 这 结尾 的 这 手指 一些 的 这 糖浆 ;
指尖沾上一些糖浆；

[naʊ] [pleɪs] [ðə; ði][end][ʌv; əv][ðə; ði]['fɪŋgər][ɑ:n][ðə; ði] [θʌm] , [ænd; ənd] ['seprət] [ðəm; ðəm] ,
now place the end of the finger on the thumb , and separate them ,
现在 地方 这 结尾 的 这 手指 在 这 拇指 , 和 分离 他们 ,
现在将食指指尖放在拇指上，然后将它们分开。

[ɪf] [ə; eɪ] [θred] [ɪz] [fɔ:rmd] [brɪ'twi:n] [ðəm; ðəm] , [wɪtʃ] [breɪks] [ænd; ənd] ['setlz] [ɑ:n][ðə; ði] [θʌm] ,
if a thread is formed between them , which breaks and settles on the thumb ,
如果 一个 线 是 形成 之间 他们 , 哪个 休息 和 定居点 在 这 拇指 ,
如果它们之间形成一根线，这根线断裂后落在拇指上，

[ðə; ði] [dɪ'gri:] [ɪz] [rɪ:tʃt] .
the degree is reached .
这 程度 是 达到 .
已达到学位要求。

[baɪ][ðə; ði] [θər'mɑ:mɪtər] [ðɪs] [dɪ'gri:] [ɪz] - , [baɪ] [ˌsækə'ra:mətər] 33° .
By the thermometer this degree is 220 , by saccharometer 33° .
经过 这 温度计 这 程度 是 - , 经过 糖度计 33° .
根据温度计，这个温度是 220 度；根据糖度计，这个温度是 33 度。

[pɜ:rl] . [-]
PEARL . [12]
珍珠 . [-]
珍珠。[12]

[ðə; ði][nekst] [dɪ'gri:] [ɪz][ðə; ði] [pɜ:rl] , [ænd; ənd][ɪz]['ɪndɪkertɪd][baɪ] ['traɪŋ] [æz; əz] [brɪ'fɔ:r] ,
The next degree is the Pearl , and is indicated by trying as before ,
这 下一个 程度 是 这 珍珠 , 和 是 表明的 经过 尝试 作为 前 ,
下一个等级是珍珠，其标志是像之前一样尝试。

[ænd; ənd] [ɪf] ['eɪb(ə)l][tuː; tə] ['seprət] ['fɪŋgər][ænd; ənd] [θʌm] [tuː; tə] ['fʊlɪst] [ɪk'stent] , [ðə; ði] [dɪ'griː] [ɪz]
and if able to separate finger and thumb to fullest extent , the degree is
和 如果有能力的 到 分离 手指 和 拇指 到 最 程度 , 这 程度 是
[ri:tʃt] .
reached .
达到 .

如果手指和拇指能够完全分开，则达到该程度。

[ðə; ði] [θər'mɑːmɪtər] [wɪl] [[ʊ] [æt; ət] [ðɪs] [dɪ'griː] , 226° , [sækə'raːmətər] , 37° .
The thermometer will show at this degree , 226° , saccharometer , 37° .
这 温度计 将要 展示 在 这 程度 , 226° , 糖度计 , 37° .
温度计显示温度为 226°，糖度计显示温度为 37°。

[bləʊ] .
BLOW .
吹 .

吹。

[kən'tɪnjuː] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] , [ænd; ənd] ['reɪzɪŋ] [ðə; ði] ['skɪmə] , [bləʊ] [θruː] [aɪ 'tiː] ,
Continue the boiling , and raising the skimmer , blow through it ,
继续 这 沸腾 , 和 提高 这 撇渣器 , 吹 通过 它 ,
继续煮沸，提起撇渣器，对着它吹气。

[ɪf] [smɔːl] [er] ['bʌblz] [ə'pɪr] [ɑːn] ['ɑːpəzɪt] [saɪd] , [ðə; ði] [bləʊ] [ɪz] [ri:tʃt] ,
if small air bubbles appear on opposite side , the blow is reached ,
如果 小的 空气 气泡 出现 在 对面的 边 , 这 吹 是 达到 ,
如果另一侧出现小气泡，则说明吹气已完成。

[ænd; ənd][ðə; ði] [θər'mɑːmɪtər] [wɪl] [[ʊ] 230° , [sækə'raːmətər] , 40° .
and the thermometer will show 230° , saccharometer , 40° .
和 这 温度计 将要 展示 230° , 糖度计 , 40° .
温度计显示 230°，糖度计显示 40°。

['feðər] .
FEATHER .
羽毛 .

羽毛。

[prəʊ'siːd][wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] , [reɪz] [ðə; ði] ['skɪmə] [ænd; ənd] [bləʊ] [θruː]
Proceed with the boiling a few minutes , raise the skimmer and blow through
继续 和 这 沸腾 一个 很少 分钟 , 增加 这 撇渣器 和 吹 通过
[aɪ 'tiː][æz; əz] [bɪ'fɔːr] ,
it as before ,
它 作为 前 ,
继续煮沸几分钟，提起撇沫器，像之前一样吹气。

[ɪf] [ə; eɪ] ['greɪtər] ['nʌmbər] [ʌv; əv] [er] ['bʌblz] [ə'pɪr] [ðə; ði] [dɪ'griː] [ɪz] [ri:tʃt] .
if a greater number of air bubbles appear the degree is reached .
如果 一个 更大的 数字 的 空气 气泡 出现 这 程度 是 达到 .
如果出现更多气泡，则达到所需程度。

[ðə; ði] [θər'mɑːmɪtər] [wɪl] ['ɪndɪkeɪt] 236° , [sækə'raːmətər] , 42° .
The thermometer will indicate 236° , saccharometer , 42° .
这 温度计 将要 表明 236° , 糖度计 , 42° .
温度计显示 236°，糖度计显示 42°。

[sɔːft] [bɔːl] .
SOFT BALL .
柔软的 球 .

垒球。

[ðə; ði][nekst] [dɪ'gri:] [ɪz][ðə; ði][sɔ:ft][bɔ:l] , [ænd; ənd][ɪz] [dɪ'tɜ:rmɪnd] [ɪn][ðə; ði] ['fɑ:lʊɪŋ] ['mænər] :
The next degree is the Soft Ball , and is determined in the following manner :
这 下一个 程度 是 这 柔软的 球 , 和 是 决定 在 这 下列的 方式 :

下一个级别是垒球，其判定方式如下：

[pleɪs] [ə; eɪ] ['meʒər] [ʌv; əv][kəʊld]['wɔ:tər] [nɪr] [ðə; ði] ['fɜ:rnɪs] ,
Place a measure of cold water near the furnace ,
地方 一个 措施 的 寒冷的 水 靠近 这 炉 ,

在炉子附近放一壶冷水，

[ænd; ənd]['æftər] [ɪn'sɜ:tɪŋ] [ðə; ði] [raɪt] [hænd][ɪn][ðə; ði]['wɔ:tər] [ri:tʃ] [ɪn][ðə; ði] [bætʃ] [wɪð; wɪθ] [tu:] [fɔ:r]
and after inserting the right hand in the water reach in the batch with two fore
和 后 插入 这 正确的 手 在 这 水 抵达 在 这 批 和 二 前
['fɪŋgərz][ænd; ənd] [brɪŋ] [aʊt] [ə; eɪ] [smɔ:l] ['pɔ:rj(ə)n][ʌv; əv] ['sɪrəp] ,
fingers and bring out a small portion of syrup ,
手指 和 带来 出去 一个 小的 部分 的 糖浆 ,

将右手伸入水中，用两根食指伸入锅中，取出少量糖浆。

[ɪ'mɪ:diətli] ['pʊtɪŋ] [jɔr; jər][hænd] [bæk] [ɪn][ðə; ði]['wɔ:tər] ,
immediately putting your hand back in the water ,
立即地 推杆 你的 手 后退 在 这 水 ,

立即将手放回水中，

[ænd; ənd] [ɪf] [ju:; jʊ][kæn; kən][wɜ:rk][ðə; ði] ['sɪrəp] ['ɪntu:][ə; eɪ][sɔ:ft][bɔ:l] [ɪn][ðə; ði]['wɔ:tər][aɪ 'ti:][hæz; həz]
and if you can work the syrup into a soft ball in the water it has
和 如果 你 能 工作 这 糖浆 进入 一个 柔软的 球 在 这 水 它 有
[ri:tʃt] [ðæt] [dɪ'gri:] .
reached that degree .
达到 那 程度 .

如果糖浆能在水中揉成一个软球，就说明它已经达到那个程度了。

[ðə; ði] [θər'mɑ:mɪtər] ['ʃʊɪŋ] 240° , [sækə'ra:mətər] , 44° .
The thermometer showing 240° , saccharometer , 44° .
这 温度计 显示 240° , 糖度计 , 44° .

温度计显示 240°，糖度计显示 44°。

[hɑ:rd] [bɔ:l] . [-]
HARD BALL . [13]
难的 球 . [-]

硬球。[13]

[ɪn][ə; eɪ] [ɔ:rt] [taɪm][traɪ][æz; əz] [brɪ'fɔ:r] ,
In a short time try as before ,
在 一个 短的 时间 尝试 作为 前 ,

短时间内尝试像以前一样，

[ænd; ənd] [ɪf] [ju:; jʊ][kæn; kən][fɔ:rm][ðə; ði] ['sɪrəp] ['ɪntu:][ə; eɪ][hɑ:rd][bɔ:l] [ðæt] [wɪl] [stɪk] [tu:; tə][ðə; ði]
and if you can form the syrup into a hard ball that will stick to the
和 如果 你 能 形式 这 糖浆 进入 一个 难的 球 那 将要 戳 到 这
[ti:θ] ,
teeth ,
牙齿 ,

如果你能把糖浆捏成一个硬球，让它粘在牙齿上，

[wen] ['bɪtn] , [ðə; ði] [dɪ'gri:] [ɪz] [ri:tʃt] .
when bitten , the degree is reached .
什么时候 被咬 , 这 程度 是 达到 .

被咬后，程度就达到了。

[ðə; ði] [θər'mɑ:mɪtər] [ˈʃʊɪŋ] 248° , [ðə; ði] [sækə'rɑ:mətər] ['æftər] [ðɪs] [dɪ'gri:] [si:sɪz] [tu;; tə]
The thermometer showing 248° , the saccharometer after this degree ceases to
这 温度计 显示 248° , 这 糖度计 后 这 程度 停止 到
['ɪndɪkət] [kə'rektli] .
indicate correctly .
表明 正确 .

温度计显示 248°，糖度计超过这个温度后就无法正确指示了。

[sɔ:ft] [kræk] .
SOFT CRACK .
柔软的 裂缝 .

软裂纹。

[ðə; ði][nekst] [dɪ'gri:] [ri:tʃt] , ['æftər] [kən'tɪnju:ɪŋ] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [fɔ:r; fər][ə; eɪ] [ʃɔ:rt] [taɪm] , [ɪz][ðə; ði]
The next degree reached , after continuing the boiling for a short time , is the
这 下一个 程度 达到 , 后 继续 这 沸腾 为了 一个 短的 时间 , 是 这
[sɔ:ft] [kræk] .
Soft Crack .
柔软的 裂缝 .

继续煮沸一段时间后，达到的下一个温度是软裂。

[traɪ][ɪn][ðə; ði]['wɔ:tər] , [æz; əz] [brɪ'fɔ:r] ,
Try in the water , as before ,
尝试 在 这 水 , 作为 前 ,

像以前一样，在水中尝试一下。

[ænd; ənd] [ɪf] [ðə; ði] ['sɪrəp] [kræks] [wen] [prest] [baɪ][ðə; ði]['fɪŋgər][ænd; ənd] [θʌm] , [bʌt; bət][ɑ:n]
and if the syrup cracks when pressed by the finger and thumb , but on
和 如果 这 糖浆 裂缝 什么时候 按下 经过 这 手指 和 拇指 , 但 在
['hoʊldɪŋ][ə; eɪ]['moʊmənt] ,
holding a moment ,
保持 一个 片刻 ,

如果用手指和拇指按压糖浆时会发出噼啪声，但按住片刻后，

[fɔ:rmz]['ɪntu:][ə; eɪ][hɑ:rd][bɔ:l] [ə'gen] , [aɪ 'ti:][ɪz][ðə; ði] [dɪ'gri:] [sɔ:t] .
forms into a hard ball again , it is the degree sought .
表格 进入 一个 难的 球 再次 , 它 是 这 程度 寻求 .

它再次凝聚成一个硬球，这就是我们所追求的程度。

[ðə; ði] [θər'mɑ:mɪtər] [ʃʊz] [ðɪs] [dɪ'gri:] [tu;; tə][bi;; bi] 252° .
The thermometer shows this degree to be 252° .
这 温度计 演出 这 程度 到 是 252° .

温度计显示这个温度是252度。

[kræk] .
CRACK .
裂缝 .

裂缝。

[test] [æz; əz] [brɪ'fɔ:r] , [ænd; ənd] [ɪf] [ðə; ði] ['sɪrəp] [kræks] ['i:zəli] [ænd; ənd] [wɪl] [nɑ:t][fɔ:rm][ə; eɪ][bɔ:l] ,
Test as before , and if the syrup cracks easily and will not form a ball ,
测试 作为 前 , 和 如果 这 糖浆 裂缝 容易地 和 将要 不是 形式 一个 球 ,
按照之前的方法进行测试，如果糖浆很容易破裂且无法形成球状，

[aɪ 'ti:][hæz; həz] [ri:tʃt] [ðə; ði] [kræk] .
it has reached the crack .
它 有 达到 这 裂缝 .

它已经到达裂缝处了。

[ðə; ði] [θər'mɑ:mɪtər] [mɑ:rks] [ðɪs] [dɪ'gri:] - .
The thermometer marks this degree 260 .
这 温度计 标记 这 程度 - .

温度计显示温度为260度。

[hɑ:rd] [kræk] .
HARD CRACK .
难的 裂缝 .

硬裂纹。

[ðə; ði][nekst] [dɪ'gri:] [wi:: wi][ju:z] , [ɪz] [wen] [ˈæftər] [ˈbi:ɪŋ] [ˈtestɪd] [æz; əz] [brɪfɔ:r] , [aɪ ˈti:] [kræks] [laɪk]
The next degree we use , is when after being tested as before , it cracks like
这 下一个 程度 我们 使用 , 是 什么时候 后 存在 测试 作为 前 , 它 裂缝 喜欢
[eg] [ˈfelz] ,
egg shells ,
蛋 贝壳 ,

我们使用的另一个等级标准是, 经过与之前相同的测试后, 它像蛋壳一样裂开。

[ænd; ənd] [wɪl] [i:t] [ʌp] [ˈredɪli] .
and will eat up readily .
和 将要 吃 向上 容易 .

而且会很快吃掉。

[ðə; ði] [θər'mɑ:mitər] [ˈoʊz] [æt; ət] [ðɪs] [dɪ'gri:] 290° .
The thermometer shows at this degree 290° .
这 温度计 演出 在 这 程度 290° .

温度计显示当前温度为290°。

[ðə; ði] [dɪ'gri:z] [ˈhaɪər] [ðæn; ðən][ðə; ði][hɑ:rd] [kræk] [ɔ:r] 290° [ɑ:r; ər] [ju:st] [ˈoʊnli][fɔ:r; fər] [sʌtʃ] [gʊdz]
The degrees higher than the Hard Crack or 290° are used only for such goods
这 学位 更高 比 这 难的 裂缝 或者 290° 是 用过的 仅有的 为了 这样的 商品
[æz; əz] [məʃi:n] [dra:ps] ,
as machine drops ,
作为 机器 滴 ,

高于硬裂纹或 290° 的温度仅用于机器坠落物等产品。

[stɪk] [ˈkændiz] , [et ˈsetərə; ɪt ˈsetərə] . , [ænd; ənd] [wɪl] [bi:; bi] [ɪkˈspleɪnd] [æz; əz][wi:; wi][prəʊˈsi:d] . [-]
stick candies , etc , and will be explained as we proceed . [14]
戳 糖果 , ETC . , 和 将要 是 解释 作为 我们 继续 . [-]

棒棒糖等, 我们将在后续内容中进行解释。[14]

[ˈkʌlɜ:z] .
COLORS .
颜色 .

颜色。

[ɪn] [ˈtʃu:zɪŋ] [ˈkʌlɜ:z] [fɔ:r; fər][ˈkændi] , [ˈsɜ:rt(ə)n] [kwɑ:lɪfrɪˈkeɪnɪz] [ɑ:r; ər] [ˈnesəsəri] .
In choosing Colors for candy , certain qualifications are necessary .
在 选择 颜色 为了 糖果 , 肯定 资格 是 必要的 .

在选择糖果颜色时, 需要具备一定的条件。

[fɜ:rst] , [ðeɪ] [mʌst; məst][nɑ:t] [feɪd] [ɔ:r] [tʃeɪndʒ] [wen] [ɪkˈspəʊzd][tu:; tə][ðə; ði] [laɪt] .
First , they must not fade or change when exposed to the light .
第一的 , 他们 必须 不是 褪色 或者 改变 什么时候 裸露 到 这 光 .

首先, 它们在光照下不能褪色或改变。

[ˈsekənd] , [ðeɪ] [mʌst; məst][nɑ:t][bi:; bi] [ˈi:zəli] [əˈfektɪd] [baɪ][ˈæsɪdz][ɔ:r][ˈælkəlaɪz] ; [hens] ,
Second , they must not be easily affected by acids or alkalies ; hence ,
第二 , 他们 必须 不是 是 容易地 做作的 经过 酸 或者 碱金属 ; 因此 ,

其次, 它们不能轻易受到酸或碱的影响; 因此,

[aɪ ˈti:][hæz; həz] [bɪn] [ˈdɪfɪkəlt] [tu:; tə] [prəˈdu:s] [ˈkʌlɜ:z] [ðæt] [ɑ:r; ər] [ˈri:z(ə)nəbli] [ˈpɜ:rmənənt][ænd; ənd]
it has been difficult to produce colors that are reasonably permanent and
它 有 到过 难的 到 生产 颜色 那 是 合理 永恒的 和
[æt; ət][ðə; ði] [seɪm] [taɪm] [ˈhɑ:rmləs] .
at the same time harmless .
在 这 相同的 时间 无害 .

生产既持久耐用又无害的颜料一直很困难。

[ˈjet] [ðə; ði] [ˈfɑ:lʊʃɪŋ] [wɪl] [biː; bi] [ˈfaʊnd] [æz; əz] [nɪr] [ˈpɜ:rɪkt] [æz; əz] [ˈeni] [ˌjet] [prəˈduːst] .
Yet the following will be found as near perfect as any yet produced .
然而 这 下列的 将要 是 成立 作为 靠近 完美的 作为 任何 然而 生产 .

然而，以下产品将被视为迄今为止最接近完美的产品之一。

[red] , [ˈkɑ:tʃəni:l] [ˈkʌlər] .
RED , COCHINEAL COLOR .
红色的 , 胭脂虫 颜色 .

红色，胭脂红颜色。

[pʊt] [ɑ:n] [ðə; ði] [ˈfaɪər] , [ɪn] [ə; eɪ] [ˈkɑ:pər] [ˈbeɪs(ə)n] , [tuː] [kwɔ:ts] [ʌv; əv] [ˈwɔ:tər] ;
Put on the fire , in a copper basin , two quarts of water ;
放 在 这 火 , 在 一个 铜 盆地 , 二 夸脱 的 水 ;

在铜盆里倒入两夸脱水，放在火上加热；

[wen] [aɪ ˈtiː] [kʌmz] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] , [eɪ diː ˈdiː] [wʌn] [fɔ:rθ] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [paʊnd] [ˈpaʊdərd] [ˈæləm] ;
when it comes to a boil , add one fourth of a pound powdered Alum ;
什么时候 它 来 到 一个 熬 , 添加 一 第四 的 一个 磅 粉末状 明矾 ;

水烧开后，加入四分之一磅粉状明矾；

[ðen] [ðə; ði] [seɪm] [əˈmaʊnt] [ʌv; əv] [ˈpaʊdərd] [ˈkɑ:tʃəni:l] ; [nekst] , [ðə; ði] [seɪm] [ˈkwɑ:ntəti] [ʌv; əv] [sɔ:ltz]
then the same amount of powdered Cochineal ; next , the same quantity of Salts
然后 这 相同的 数量 的 粉末状 胭脂虫 ; 下一个 , 这 相同的 数量 的 盐
[ʌv; əv] [ˈtɑ:rtər] ;
of Tartar ;
的 鞣鞣 ;

然后加入等量的胭脂虫粉；接着加入等量的酒石酸盐；

[let] [aɪ ˈtiː] [bɔɪl] [ə; eɪ] [ˈmɪnɪt] , [ˈstɜ:rɪŋ] [ɔ:l] [ðə; ði] [taɪm] , [ðen] [set] [ɔ:f] [ðə; ði] [ˈfaɪər] ,
let it boil a minute , stirring all the time , then set off the fire ;
让 它 熬 一个 分钟 , 搅拌 全部 这 时间 , 然后 放 离开 这 火 ,

让它沸腾一分钟，期间要不停搅拌，然后关火。

[ænd; ənd] [stɜ:r] [ɪn] [sɪks] [ˈaʊnsɪz] [kri:m] [ʌv; əv] [ˈtɑ:rtər] ; [pleɪs] [əˈgen] [ɑ:n] [ðə; ði] [ˈfaɪər] ,
and stir in six ounces Cream of Tartar ; place again on the fire ,
和 搅拌 在 六 盎司 奶油 的 鞣鞣 ; 地方 再次 在 这 火 ,

加入六盎司塔塔粉；再次放在火上加热。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [əˈbaʊt] [faɪv] [ˈmɪnɪts] ; [ðen] [streɪn] [θruː] [ə; eɪ] [faɪn] [sɪv] ; [wen] [ku:l] [ɪˈnʌf] ,
and boil about five minutes ; then strain through a fine sieve ; when cool enough ,
和 熬 关于 五 分钟 ; 然后 拉紧 通过 一个 美好的 筛 ; 什么时候凉爽的 足够的 ,

煮沸约五分钟；然后用细筛过滤；冷却后，

[pʊt] [ˈɪntuː] [ə; eɪ] [glæs] [dʒɑ:r] .
put into a glass jar .
放 进入 一个 玻璃 罐 .

放入玻璃罐中。

[duː] [nɑ:t] [ˈkʌvər] [aɪ ˈtiː] , [æz; əz] [aɪ ˈtiː] [ki:ps] [mʌtʃ] [ˈbetər] [wen] [ˈoʊpən] [tuː; tə] [ðə; ði] [er] .
Do not cover it , as it keeps much better when open to the air .
做 不是 覆盖 它 , 作为 它 保持 很多 更好的 什么时候 打开 到 这 空气 .

不要盖上盖子，敞开放置保存效果更好。

[ˈkɑ:rmaɪn] .
CARMINE .
胭脂红 .

胭脂红。

[teɪk] [ə; eɪ] [θriː] [ɔ:r] [fɔ:r] [aʊns] [ˈbɑ:t(ə)l] , [fɪl] [hæf] [fʊl] [ʌv; əv] [best] [noʊ] . - [ˈkɑ:rmaɪn] ,
Take a three or four ounce bottle , fill half full of best No . 40 Carmine ,
拿 一个 三 或者 四 盎司 瓶子 , 充满 一半 满的 的 最好的 不 . - 胭脂红 ,

取一个三四盎司的瓶子，装入半瓶最好的40号胭脂红，

[ænd; ənd][,eɪ diː ˈdiː] [əˈmʊniə] [-]
and add Ammonia [15]
和 添加 氨 [-]

并加入氨[15]

[səˈfɪ(ə)nt] [tuː; tə] [fɪl] [ðə; ði][ˈbɑ:t(ə)l] ; [,jeɪk] [wel] , [ænd; ənd][,aɪ ˈtiː] [ɪz] [ˈredi] [fɔːr; fər][juːz] .
sufficient to fill the bottle ; shake well , and it is ready for use .
充足的 到 充满 这 瓶子 ; 摇 出色地 , 和 它 是 准备好 为了 使用 .
足以装满瓶子 ; 摇匀即可使用。

[ˈjelʊ] , [ˈsæfrən] [ˈkʌlər] .
YELLOW , SAFFRON COLOR .
黄色的 , 藏红花 颜色 .

黄色，藏红花色。

[pʊt][ˈɪntuː][ə; eɪ][ˈbeɪs(ə)n][wʌn][paɪnt][λv; əv][ˈwɔ:tər] , [,eɪ diː ˈdiː][tuː; tə][,aɪ ˈtiː] [tuː] [ˈaʊnsɪz] [λv; əv] [ˈspæni]]
Put into a basin one pint of water , add to it two ounces of Spanish
放 进入 一个 盆地 一 品脱 的 水 , 添加 到 它 二 盎司 的 西班牙语
[ˈsæfrən] ,
Saffron ,
藏红花 ,

在盆中倒入一品脱水，加入两盎司西班牙藏红花。

[twelv] [ˈaʊnsɪz] [λv; əv] [ˈʊgər] , [ænd; ənd][wʌn] [aʊns] [λv; əv] [ˈpaʊdərd] [ˈæləm] ,
twelve ounces of Sugar , and one ounce of powdered Alum ,
十二 盎司 的 糖 , 和 一 盎司 的 粉末状 明矾 ,
十二盎司糖，以及一盎司明矾粉，

[bɔɪl] [ðɪːz] [təˈgeðər] [fɔːr; fər] [eɪt] [ɔːr][ten] [ˈmɪnɪts] , [ðen] [streɪn] [θruː] [ə; eɪ][dæmp] [ˈflænl] [bæg]
boil these together for eight or ten minutes , then strain through a damp flannel bag
熬 这些 一起 为了 八 或者 十 分钟 , 然后 拉紧 通过 一个 潮湿 绒布 包
;
;
;
;

将这些食材一起煮八到十分钟，然后用湿法兰绒袋过滤；

[wen] [kəʊld][,eɪ diː ˈdiː][tuː; tə][,aɪ ˈtiː][wʌn] [gɪl] [λv; əv] [ˈspɪrɪts][λv; əv] [waɪn] , [ænd; ənd][ˈbɑ:t(ə)l][fɔːr; fər][juːz] .
when cold add to it one gill of Spirits of Wine , and bottle for use .
什么时候 寒冷的 添加 到 它 一 鳃 的 烈酒 的 葡萄酒 , 和 瓶子 为了 使用 .
冷却后加入一吉尔烈酒，装瓶备用。

[əˈnʌðər] [ˈjelʊ] .
ANOTHER YELLOW .
其他 黄色的 .

又一个黄色。

[ðɪs] [ɪz] [meɪd] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [wei] [æz; əz][ðə; ði] [əˈbʌv] , [ɪkˈsept] [juːz] [ˈfʌstɪk] ,
This is made in the same way as the above , except use Fustic ,
这 是 制成 在 这 相同的 方式 作为 这 多于 , 除了 使用 黄褐色 ,
制作方法与上述相同，只是使用Fustic材料。

[ɪnˈsted] [λv; əv] [ˈsæfrən] , [ænd; ənd][wʌn][kwɔːrt][λv; əv][ˈwɔ:tər] ; [,aɪ ˈtiː] [kʌmz] [ˈtʃiːpər] ,
instead of Saffron , and one quart of water ; it comes cheaper ,
反而 的 藏红花 , 和 一 夸脱 的 水 ; 它 来 更便宜 ,
用一夸脱水代替藏红花；这样更便宜。

[bʌt; bət] [wen] [juːst] [wɪð; wɪθ] [ˈpaʊdərd] [ˈʊgər] [ˈɔ:f(ə)n] [tɜːrnz] [braʊn] ,
but when used with powdered sugar often turns brown ,
但 什么时候 用过的 和 粉末状 糖 经常 转弯 棕色的 ,
但与糖粉一起使用时，往往会变成褐色。

[æz; əz] [mʌtʃ] [ʌv; əv][ðə; ði] ['paʊdərd] ['ʊgər] [kən'teɪnz] ['treɪsɪz][ʌv; əv]['aɪərn] , ['bi:ɪŋ] [graʊnd] [ɪn]['aɪərn]
as much of the powdered sugar contains traces of iron , being ground in iron
作为 很多 的 这 粉末状 糖 包含 痕迹 的 铁 , 存在 地面 在 铁
[mɪlz] ;
mills ;
磨坊 ;

由于糖粉是在铁磨机中研磨的，因此其中含有微量的铁；

[bʌt; bət] [ju:st] [wɪð; wɪθ] [ʌðər] [gʊdɪz] [aɪ 'ti:] [prə'du:səz, prə'du:sɪz][ə; eɪ] [braɪt] ['jeləʊ] .
but used with other goods it produces a bright yellow .
但 用过的 和 其他 商品 它 产 一个 明亮的 黄色的 .

但与其他物质混合使用时，会产生明亮的黄色。

['ɔrɪndʒ] .
ORANGE .
橙子 .

橙子。

[ðɪs] [ɪz] [meɪd] [baɪ] ['ædɪŋ] [red] ['kʌlər][tu:; tə][ðə; ði] ['jeləʊ] , [ænd; ʌnd][ɪz] [dʌŋ] ,
This is made by adding red color to the yellow , and is done ,
这 是 制成 经过 添加 红色的 颜色 到 这 黄色的 , 和 是 完毕 ,

这是通过在黄色中加入红色颜料制成的，就完成了。

[æz; əz][ju:; jʊ] [ni:d] [aɪ 'ti:] , [baɪ] ['sɪmplɪ] ['kʌləɪŋ] , [wət'evər] [ju:; jʊ][wɑ:nt] ['ɔrɪndʒ] , [ə; eɪ] [braɪt] ['jeləʊ]
as you need it , by simply coloring , whatever you want orange , a bright yellow
作为 你 需要 它 , 经过 简单地 染色 , 任何 你 想 橙子 , 一个 明亮的 黄色的
,
:
,

根据需要，只需简单地涂上颜色，你想要的任何东西都可以是橙色、亮黄色等等。

[ðen] [eɪ di: 'di:][tu:; tə][aɪ 'ti:][ə; eɪ] [fju:] [drɑ:ps][ʌv; əv] [red] .
then add to it a few drops of red .
然后 添加 到 它 一个 很少 滴 的 红色的 .

然后加入几滴红色颜料。

[gri:n] .
GREEN .
绿色的 .

绿色的。

[teɪk] [wʌŋ] [pek] [ʌv; əv] [freʃ] ['spɪnɪtʃ] , [rʌb][aɪ 'ti:][tu:; tə][ə; eɪ] [pʌlp] [ɪn][ə; eɪ]['mɔ:rtər] ,
Take one peck of fresh Spinach , rub it to a pulp in a mortar ,
拿 一 啄 的 新鲜的 菠菜 , 擦 它 到 一个 纸浆 在 一个 砂浆 ,

取一斗新鲜菠菜，在研钵中捣成糊状，

[skwi:z] [frʌm; frəm][aɪ 'ti:][ɔ:l][dʒu:s]['pɑ:səb(ə)l] , [-]
squeeze from it all juice possible , [16]
挤 从 它 全部 汁 可能的 , [-]

尽可能地榨取其中的所有汁液[16]

[ænd; ʌnd][pʊt][aɪ 'ti:][ɪn][ə; eɪ]['beɪs(ə)n][ɑ:n][ðə; ði]['faɪər] , [ænd; ʌnd][aɪ 'ti:] [wɪl] [su:n] ['kɜ:rd(ə)l] ,
and put it in a basin on the fire , and it will soon curdle ,
和 放 它 在 一个 盆地 在 这 火 , 和 它 将要 很快 凝固 ,

把它放在火上的盆里，它很快就会凝固。

[æz; əz][mɪlk] [dʌz] [wen] ['saʊər] ; [ɪ'mi:diətli] [set] [ɔ:f][ænd; ʌnd] [streɪn] [θru:] [ə; eɪ] [faɪn] [sɪv] ;
as milk does when sour ; immediately set off and strain through a fine sieve ;
作为 牛奶 做 什么时候 酸的 ; 立即地 放 离开 和 拉紧 通过 一个 美好的 筛 ;

就像牛奶变酸一样；立即取出并用细筛过滤；

[teɪk] [ðə; ði][kɜ:rd][ænd; ənd][,eɪ di: 'di:][tu:; tə][,aɪ 'ti:][ɪts] [bʌlk] [ɪn] ['paʊdərd] ['ʃʊgər] ,
take the curd and add to it its bulk in powdered Sugar ,
拿 这 凝乳 和 添加 到 它 它是大部分 在 粉末状 糖 ,
将凝乳加入足量的糖粉,

[ə; eɪ] [fju:] [dra:ps][ʌv; əv]['spɪrɪts][ʌv; əv] [waɪn] ,
a few drops of Spirits of Wine ,
一个 很少 滴 的 烈酒 的 葡萄酒 ,
几滴葡萄酒烈酒

[ænd; ənd] [wʌt] ['paʊdərd] ['æləm][ju:; jʊ][kæn; kən][hoʊld][ɑ:n][ðə; ði] [pɔɪnt] [ʌv; əv][ə; eɪ][pen] [naɪf] ;
and what powdered Alum you can hold on the point of a pen knife ;
和 什么 粉末状 明矾 你 能 抓住 在 这 观点 的 一个 笔 刀 ;
[ˈbɑ:t(ə)l][fɔ:r; fər][ju:z] .
bottle for use .
瓶子 为了 使用 .
以及可以用小刀尖夹住的粉状明矾；装在瓶子里备用。

[ə'nʌðər] [naɪs] [ɡri:n] [kæn; kən][bi:; bi] [meɪd] [baɪ] ['ædɪŋ] [tu:; tə][ðə; ði]['sekənd]['fɔ:rmjələ]['ɡɪv(ə)n][fɔ:r; fər]
Another nice green can be made by adding to the second formula given for
其他 好的 绿色的 能 是 制成 经过 添加 到 这 第二 公式 给定 为了
[ˈmeɪkɪŋ] ['jeləʊ] ,
making yellow ,
制作 黄色的 ,
在第二个用于制作黄色颜料的配方中添加以下成分，即可得到另一种漂亮的绿色颜料：

[ə; eɪ] [sə'fɪ(ə)nt] ['kwɑ:ntəti][ʌv; əv]['ɪndɪɡoʊ][tu:; tə] [meɪk] [,aɪ 'ti:][ðə; ði] [ˈfeɪd] [dɪ'zaɪərd] .
a sufficient quantity of Indigo to make it the shade desired .
一个 充足的 数量 的 靛青 到 制作 它 这 阴影 想要的 .
加入足够量的靛蓝染料，调出所需的颜色。

[blu:] .
BLUE .
蓝色的 .
蓝色的。

['paʊdər] [wʌn] - [hæf] [aʊns] [ʌv; əv]['ɪndɪɡoʊ] ,
Powder one - half ounce of Indigo ,
粉末 一 一半 盎司 的 靛青 ,
靛蓝粉半盎司，

[,eɪ di: 'di:][tu:; tə][,aɪ 'ti:] [ɪ'nʌf] ['sɪmp(ə)l] ['sɪrəp] [tu:; tə] [meɪk] [,aɪ 'ti:][ðə; ði] [kən'sɪstənsi] [ʌv; əv] [kri:m] ,
add to it enough Simple Syrup to make it the consistency of cream ,
添加 到 它 足够的 简单的 糖浆 到 制作 它 这 一致性 的 奶油 ,
加入足够的糖浆，使其达到奶油般的稠度。

[ænd; ənd][wʌn] - [hæf] [aʊns] ['spɪrɪts][ʌv; əv] [waɪn] .
and one - half ounce Spirits of Wine .
和 一 一半 盎司 烈酒 的 葡萄酒 .
以及半盎司烈酒。

[bɜ:rnt] ['ʃʊgər] ['kʌlər] .
BURNT SUGAR COLOR .
烧焦的 糖 颜色 .
焦糖色。

[teɪk] ['eni] ['kwɑ:ntəti][ʌv; əv][skræp] , [dɪ'zɑ:lɪv] [ænd; ənd] [streɪn] [ðəm; ðəm] ,
Take any quantity of scrap , dissolve and strain them ,
拿 任何 数量 的 废料 , 溶解 和 拉紧 他们 ,
取任意数量的废料，溶解并过滤，

[set][ɑ:n][ðə; ði][ˈfaɪər][ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl][,aɪ 'ti:] [brɪɡɪnz] [tu:; tə][bɜ:rn] ;
set on the fire and cook until it begins to burn ;
放 在 这 火 和 厨师 直到 它 开始 到 烧伤 ；

放在火上烤，直到开始烧焦；

[naʊ] ['dedn] [ðə; ði][ˈfaɪər][ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l][ænd; ənd][let][bɜ:rn] ['sləʊli] [ʌn'tɪl] [veri] [blæk] ,
now deaden the fire a little and let burn slowly until very black ,
现在 缓和 这 火 一个 小的 和 让 烧伤 缓慢地 直到 非常 黑色的 ,
现在稍微减弱火势，让它慢慢燃烧，直到完全烧黑为止。

[ænd; ənd][ðə; ði] [ˈsɪrəp] , [wen] [ˈreɪzɪŋ] [ðə; ði][ˈspætʃələ] , [dʌz] [nɑ:t][rʌn] [ɔ:f] ['fri:li] ; [ðen] [,eɪ di: 'di:] ,
and the syrup , when raising the spatula , does not run off freely ; then add ,
和 这 糖浆 , 什么时候 提高 这 抹刀 , 做 不是 跑步 离开 自由 ; 然后 添加 ,
当提起抹刀时，糖浆不会自由流出；然后加入，

[ˈveri] ['sləʊli] , [tu:] ['gælənz][ʌv; əv] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔ:tər][tu:; tə] [i:tʃ] [ten] [paʊndz] [ʌv; əv] [ˈsɪrəp] ,
very slowly , two gallons of boiling water to each ten pounds of syrup ,
非常 缓慢地 , 二 加仑 的 沸腾 水 到 每个 十 磅 的 糖浆 ,
非常缓慢地，每十磅糖浆加入两加仑沸水。

[kʊkt] [baɪ] [mi:nz] [ʌv; əv][ə; eɪ] [bɔ:n] [ˈhændəld] [ˈdɪpər] ,
cooked by means of a long handled dipper ,
煮熟 经过 方法 的 一个 长的 处理 杓 ,
用长柄勺烹煮，

[ˈpɔ:riŋ] [ə; eɪ] [stri:m] [noʊ][ˈlɑ:rdʒər][ðæn; ðən][ə; eɪ] [strɔ:] [æt; ət][fɜ:rst] , [wen] [ɔ:l][ɪz] [ˈædɪd] ;
pouring a stream no larger than a straw at first , when all is added ;
浇注 一个 溪流 不 更大的 比 一个 稻草 在 第一的 , 什么时候全部 是 额外 ;
一开始倒入的水流细如吸管，全部倒入后，水流才会变得细如吸管；

[let] [bɔɪl][ə; eɪ] [fju:] ['moʊmənts] , [ðen] [pʊt][ˈɪntu:] [ə; eɪ] [kra:k] [fɔ:r; fər][ju:z] . [-]
let boil a few moments , then put into a crock for use . [17]
让 熬 一个 很少 时刻 , 然后 放 进入 一个 缸 为了 使用 . [-]
煮沸片刻，然后倒入陶罐中备用。[17]

[stɪk] ['kændiz] .
STICK CANDIES .
戳 糖果 .

棒状糖果。

[æz; əz] [ðɪs] [laɪn][ʌv; əv] [gʊdz] [ɑ:r; ər][soʊld][soʊ] [tʃi:p] ,
As this line of goods are sold so cheap ,
作为 这 线 的 商品 是 卖 所以 便宜的 ,
由于这类商品售价非常低廉，

[ðə; ði][,mænjuˈfæktʃərər][ʌv; əv][,aɪ 'ti:][ɪz][ˈɔ:lmoʊst] [ɪn'taɪərli] [kən'faɪnd][tu:; tə][ðə; ði] ['hoʊlseɪl] ['fækt(ə)ri] ,
the manufacturer of it is almost entirely confined to the wholesale factory ,
这 制造商 的 它 是 几乎 完全 受限 到 这 批发的 工厂 ,
它的生产商几乎完全局限于批发工厂。

[ðə; ði] [ˈri:teɪlər] [pri'fə:ɪŋ] [tu:; tə] [baɪ] [ˈræðər][ðæn; ðən][tu:; tə] [meɪk] [aɪ 'ti:] ; [jet] ,
the retailer preferring to buy rather than to make it ; yet ,
这 零售商 偏好 到 买 相当 比 到 制作 它 ; 然而 ,
零售商宁愿购买也不愿自己生产；然而，

[fɔ:r; fər] [ðoʊz] [hu:] [meɪ] [wɪ] [tu:; tə] [meɪk] [ðer; ðər] [oʊn] ,
for those who may wish to make their own ,
为了 那些 WHO 可能 希望 到 制作 他们的 自己的 ,
对于那些可能想要自己制作的人来说，

[br'loʊ] [wɪl] [bi:; bi] [faʊnd] [ə; eɪ][ˈfɔ:rmjələ] [wɪtʃ] [wɪl] [meɪk] [fɜ:rst] - [klæs] [gʊdz] ,
below will be found a formula which will make first - class goods ,
以下 将要 是 成立 一个 公式 哪个 将要 制作 第一的 - 班级 商品 ,
下面将提供一个可以生产一流产品的配方。

[bʌt; bæt][,aɪ 'ti:] [mʌst; məst][bi:; bi] [rɪ'membə] [ðæt] [kən'sɪdərəb(ə)l] ['præktɪs] [ænd; ənd] [gʊd] [teɪst] [ɪz]
but it must be remembered that considerable practice and good taste is
但 它 必须 是 记得 那 大量 实践 和 好的 品尝 是
[ˈnesəseri] [tu:; tə] [meɪk] [naɪs] [stɪk] ['kændi] .
necessary to make nice stick candy .
必要的 到 制作 好的 戳 糖果 .

但必须记住，制作美味的棒状糖果需要大量的练习和良好的品味。

[ˈpepərmɪnt] [stɪk] .
PEPPERMINT STICK .
薄荷 戳 .

薄荷糖棒。

[twelv] [paʊndz] [ʌv; əv] [ˈʊgər] , [tu:] [kwɔ:ts] [ʌv; əv][ˈwɔ:tər] , [stɜ:r] [ʌn'tɪl] [dɪ'zɑ:lvd] ,
Twelve pounds of sugar , two quarts of water , stir until dissolved ,
十二 磅 的 糖 , 二 夸脱 的 水 , 搅拌 直到 溶解 ,
十二磅糖，两夸脱水，搅拌至糖完全溶解。

[ðen] [,eɪ di: 'di:] [wʌn] [fʊl] ['ti:spu:n] [ʌv; əv] [kri:m] [ʌv; əv][ˈtɑ:rtər] , ([ɔ:r] [ɪf] [ju:; jʊ] [wɪ] [tu:; tə][ju:z]
then add one full teaspoon of cream of tartar , (or if you wish to use
然后 添加 一 满的 茶匙 的 奶油 的 鞣鞣 , (或者如果 你 希望 到 使用
[ˈglu:kʊs] ,
glucose ,
葡萄糖 ,
然后加入一满茶匙塔塔粉（或者如果您想使用葡萄糖，

[,eɪ di: 'di:] [θri:] [paʊndz] [ʌv; əv] [seɪm] , [du:] [ðɪs] [wen] [ju:; jʊ][ɑ:r; ər] ['weɪnɪŋ] [jʊə; jər] [ˈʊgər] ,
add three pounds of same , do this when you are weighing your sugar ,
添加 三 磅 的 相同的 , 做 这 什么时候 你 是 称重 你的 糖 ,
加入三磅同样的物质，在称量糖的时候这样做。

[baɪ] ['hɑ:lʊʊɪŋ] [aʊt][ə; eɪ] [pleɪs] [ɪn][ðə; ði] ['sentər] [ʌv; əv][ðə; ði] [ˈʊgər] [ænd; ənd] ['pɔ:rɪŋ] [ɪn][ðə; ði]
by hollowing out a place in the center of the sugar and pouring in the
经过 挖空 出去 一个 地方 在 这 中心 的 这 糖 和 浇注 在 这
[ˈglu:kʊs]) .
glucose) .
葡萄糖) .
方法是在糖的中心挖空，然后倒入葡萄糖)。

[naʊ] [pʊt][ɑ:n][ðə; ði] ['sti:mər] [ænd; ənd][let][,aɪ 'ti:] [rɪ'meɪn] [ʌn'tɪl][ðə; ði] [bætʃ] [brɪ'ɡɪnz] [tu:; tə] [kʊk] ,
Now put on the steamer and let it remain until the batch begins to cook ,
现在 放 在 这 汽船 和 让 它 保持 直到 这 批 开始 到 厨师 ,
[ðen] [rɪ'mu:v] ;
then remove ;
然后 消除 ;

现在把它放在蒸笼里，蒸到食物开始熟透后，就把它拿出来；

[ɪn] [ðɪs] [wei] [ɔ:l][ðə; ði] [greɪnz] [ʌv; əv] [ˈʊgər] [ədɦɪrɪŋ] [tu:; tə][ðə; ði] [saɪdz] [ʌv; əv][ðə; ði] ['beɪs(ə)n] [ɑ:r; ər]
in this way all the grains of sugar adhereing to the sides of the basin are
在 这 方式 全部 这 谷物 的 糖 粘附 到 这 侧面 的 这 盆地 是
[wɑ:t] [daʊn] ;
washed down ;
洗过 向下 ;

这样就能将粘在盆壁上的所有糖粒都冲下来；

[haʊ'evər] , [ɪf] ['eni] [ʊd; ʊəd] [rɪ'meɪn] [ðeɪ] [mʌst; məst][bi:; bi] [rɪ'mu:vd] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][dæmp] [spʌndʒ] [ɔ:r]
however , if any should remain they must be removed with a damp sponge or
然而 , 如果 任何 应该 保持 他们 必须 是 已移除 和 一个 潮湿 海绵 或者
[klo:θ] , [æz; əz] [-]
cloth , as [18]
布 , 作为 [-]

但是，如果还有残留物，必须用湿海绵或布将其清除，如[18]

[ˈʌðərwaɪz] [ðeɪ] [maɪt] [greɪn][jʊr; jər] [bætʃ] .
otherwise they might grain your batch .
否则 他们 可能 粮食 你的 批 :

否则他们可能会给你的那批货造成损害。

[naʊ] [kʊk] [tɪl] [ðə; ði] [ˈʊgər] [dʒʌst] [brɪˈɡɪnz] [tuː; tə][tɜːrn] [ˈjeləʊ] ,
Now cook till the sugar just begins to turn yellow ,
现在 厨师 直到 这 糖 只是 开始 到 转动 黄色的 ,

现在继续煮，直到糖开始变黄为止。

[ðen] [rɪˈmuːv] [æt; ət][wʌns][ænd; ʌnd] [pɔːr] [aʊt][ɑːn][ə; eɪ] [ɡriːst] [slæb] , [ɔːr] [ɪf] [ˈbɔɪlɪŋ] [baɪ][ə; eɪ]
then remove at once and pour out on a greased slab , or if boiling by a
然后 消除 在 一次 和 倒 出去 在 一个 涂油 板 , 或者如果 沸腾 经过 一个
[θərˈmɑːmɪtər] ,
thermometer ,
温度计 ,

然后立即取出，倒在抹了油的石板上，或者如果用温度计测量沸腾情况，

[rɪˈmuːv] [bætʃ] [æt; ət][əˈbaʊt] 330° .
remove batch at about 330° .
消除 批 在 关于 330° :

大约在 330° 时取出批次。

[naʊ] [θrəʊ] [ɪn][ðə; ði][ˈedʒəz, ˈedʒɪz][ʌv; əv][ðə; ði] [bætʃ] [ænd; ʌnd][fəʊld][ɔːl] [təˈgeðər] ,
Now throw in the edges of the batch and fold all together ,
现在 扔 在 这 边缘 的 这 批 和 折叠 全部 一起 ,

现在把面团边缘也塞进去，然后一起折叠起来。

[teɪk] [əˈbaʊt] [tuː] [paʊndz] [ʌv; əv][ðə; ði] [bætʃ] [waɪl] [,aɪ ˈtiː][ɪz] [stɪl] [hɑːt] ,
take about two pounds of the batch while it is still hot ,
拿 关于 二 磅 的 这 批 尽管 它 是 仍然 热的 ,

趁热取大约两磅这批食材，

[ænd; ʌnd][,eɪ diː ˈdiː][tuː; tə][,aɪ ˈtiː] [red] [ˈkʌlər] , [ænd; ʌnd][wɜːrk][,aɪ ˈtiː][ɪn][wɪð; wɪθ][jʊr; jər][hændz][ɔːr][ə; eɪ]
and add to it red color , and work it in with your hands or a
和 添加 到 它 红色的 颜色 , 和 工作 它 在 和 你的 双手 或者 一个
[bætʃ] [naɪf] ,
batch knife ,
批 刀 ,

加入红色色素，用手或刮刀将其揉匀。

[ðen] [pleɪs] [,aɪ ˈtiː][ɑːn][ðə; ði] [ˈspɪnɪŋ] [ˈteɪbl] [brɪˈfɔːr] [ðə; ði] [ˈhiːtər] , [tuː; tə] [kiːp] [,aɪ ˈtiː][wɔːrm] .
then place it on the spinning table before the heater , to keep it warm .
然后 地方 它 在 这 旋转 桌子 前 这 加热器 , 到 保持 它 温暖的 :

然后将其放在加热器前的旋转台上，以保持温度。

[naʊ] [pleɪs] [ðə; ði] [bætʃ] [ɑːn][ðə; ði] [hʊk] , [ænd; ʌnd][ˈfleɪvər][wɪð; wɪθ] [ˈpepərˌmɪnt] [ɔɪl] , [ænd; ʌnd] [pʊl]
Now place the batch on the hook , and flavor with peppermint oil , and pull
现在 地方 这 批 在 这 钩 , 和 味道 和 薄荷 油 , 和 拉
[ˈpɜːrfɪktli] [waɪt] ,
perfectly white ,
完美 白色的 ,

现在把这批鱼钩挂上钩子，淋上薄荷油调味，然后拉出洁白的鱼线。

[ðen] [fɔːrm][,aɪ ˈtiː][ˈɪntuː][ə; eɪ][roʊl] ;
then form it into a roll ;
然后 形式 它 进入 一个 卷 ;

然后将其卷成卷；

[ˈteɪk] [əˈbɔʊt][wʌn] - [hæf][ʌv; əv][ðə; ði] [red] [pi:s] [ænd; ənd] [pʊl] [,aɪˈti:][ˈɪntu:][ə; eɪ][waɪd] [stri:p][dʒʌst] [lɔ:ŋ]
take about one - half of the red piece and pull it into a wide strip just long
拿 关于 一 : 一半 的 这 红色的 片 和 拉 它 进入 一个 宽的 条 只是 长的
[ˈɪnʌf] [tu:; tə] [ri:tʃ] [ˈlenkθwaɪz; ˈlenθwaɪz][əˈkrɔ:s][ðə; ði] [bætʃ] ,
enough to reach lengthwise across the batch ,
足够的 到 抵达 纵向 穿过 这 批 ,
取大约一半的红色面团，将其拉成一条宽条，长度刚好能横跨整个面团。

[ðen] [spɪn] [aʊt][ðə; ði] [rɪˈmeɪndər] [ʌv; əv][ðə; ði] [red] [ˈɪntu:][sɪks] [smɔ:l] [stri:ps] ,
then spin out the remainder of the red into six small strips ,
然后 旋转 出去 这 余 的 这 红色的 进入 六 小的 条状物 ,
然后将剩余的红色纱线纺成六条小条，

[ænd; ənd] [pleɪs] [ðem; ðəm][ɪn] [seɪm] [ˈmænər] [ɑ:n] [bætʃ] , [əˈbɔʊt][wʌn] [ɪntʃ] [əˈpɑ:rt] ;
and place them in same manner on batch , about one inch apart ;
和 地方 他们 在 相同的 方式 在 批 , 关于 一 英寸 除 ;
并以同样的方式将它们放在一起，彼此间隔约一英寸；

[ðen] [ˈteɪkɪŋ] [hoʊld][ʌv; əv][wʌn][end][ʌv; əv][ðə; ði] [bætʃ] [wɪð; wɪθ] [raɪt] [hænd] , [hoʊld][,aɪˈti:][ʌp] ,
then taking hold of one end of the batch with right hand , hold it up ,
然后 采取 抓住 的 一 结尾 的 这 批 和 正确的 手 , 抓住 它 向上 ,
然后右手抓住这批货物的末端，将其举起，

[ˈletɪŋ] [,aɪˈti:][fɔ:rm][ɪtˈself][ˈɪntu:][ðə; ði] [ˈfeɪp] [ʌv; əv][ə; eɪ][waɪn][ˈbɔ:t(ə)l] ;
letting it form itself into the shape of a wine bottle ;
出租 它 形式 本身 进入 这 形状 的 一个 葡萄酒 瓶子 ;
让它自然形成酒瓶的形状；

[naʊ] [rɒl][,aɪˈti:] [bɪˈfɔ:r] [ðə; ði] [ˈhi:tər] [ʌnˈtɪl][,aɪˈti:][ɪz][wɔ:rm] [ˈɪnʌf] [tu:; tə][spɪn] [aʊt] [ˈnaɪsli] ,
now roll it before the heater until it is warm enough to spin out nicely ,
现在 卷 它 前 这 加热器 直到 它 是 温暖的 足够的 到 旋转 出去 很好 ,
现在把它放在加热器前滚动，直到它足够热，可以顺利地纺成线。

[ænd; ənd] [waɪl] [wʌn][ˈpɜ:rs(ə)n] [ki:ps] [ðə; ði] [bætʃ] [ɪn] [ˈfeɪp] , [let] [əˈnʌðər] [spɪn][,aɪˈti:][aʊt] ,
and while one person keeps the batch in shape , let another spin it out ,
和 尽管 一 人 保持 这 批 在 形状 , 让 其他 旋转 它 出去 ,
一个人负责保持面团的形状，另一个人负责搅拌。

[ˈrɒʊlɪŋ] [,aɪˈti:][æz; əz][hi:; hi] [dʌz] [soʊ] ;
rolling it as he does so ;
滚动 它 作为 他 做 所以 ;
他一边滚动一边这样做；

[wen] [ʌv; əv][ðə; ði][lenkθ; lenθ] [drɪˈzaɪrd] [breɪk] [,aɪˈti:][ɔ:f][baɪ] [ˈsʌd(ə)nli] [ˈstraɪkɪŋ] [,aɪˈti:][wɪð; wɪθ][ðə; ði]
when of the length desired break it off by suddenly striking it with the
什么时候 的 这 长度 想要的 休息 它 离开 经过 突然 引人注目 它 和 这
[edʒ] [ʌv; əv][ðə; ði][hænd] ,
edge of the hand ,
边缘 的 这 手 ,
达到所需长度后，用手掌边缘猛击将其折断。

[ɔ:r] [ˈkʌtɪŋ] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [ˈɪrɪz] , [ænd; ənd][hæv; həv][ə; eɪ][θɜ:rd][ˈpɑ:rtɪ][rɒʊl][ʌnˈtɪl][koʊld] ,
or cutting with the shears , and have a third party roll until cold ,
或者 切割 和 这 剪 , 和 有 一个 第三 派对 卷 直到 寒冷的 ,
或者用剪刀剪开，然后让第三方滚压冷却。

[ðen] [kʌt][ðə; ði] [stɪks] [ɪn] [lenθs] [ˈwɑ:ntɪd] , [baɪ] [mi:nz] [ʌv; əv][ðə; ði][ˈkændi] [ˈɪrɪz] .
then cut the sticks in lengths wanted , by means of the candy shears .
然后 切 这 棍子 在 长度 通缉 , 经过 方法 的 这 糖果 剪 .
然后用糖果剪刀将糖棍剪成所需的长度。

[ˈlemən] [stɪk] . [-]
LEMON STICK . [19]
柠檬 戳 . [-]

柠檬棒。[19]

[prɪˈper] [ænd; ənd] [kʊk] [seɪm] [æz; əz] [ˈpepərmɪnt] ； [li:v] [ðə; ði] [bætʃ] [klɪr] ，
Prepare and cook same as peppermint ; leave the batch clear ，
准备 和 厨师 相同的 作为 薄荷 ； 离开 这 批 清除 ；
准备和烹煮方法与薄荷相同；煮好后沥干水分。

[ænd; ənd][ˈfleɪvər][wɪð; wɪθ] [ˈlemən] [ɔɪ] [ɑ:n][ðə; ði][slæb] [brɪˈfɔ:r] [ˈθroʊɪŋ] [ˌaɪ ˈti:] [təˈgeðər] ； [ðen]
and flavor with Lemon Oil on the slab before throwing it together ; then
和 味道 和 柠檬 油 在 这 板 前 投掷 它 一起 ； 然后
[ˈteɪkɪŋ] [əˈbaʊt] ，
takeing about ，
服用 关于 ；

在将所有食材混合之前，先在砧板上淋上柠檬油调味；然后静置约.....

[ɔ:r][ə; eɪ][ˈlɪt(ə)] [mɔ:r] [ðæn; ðən][hæf][ðə; ði][ˈkwɑ:ntəti] [ðæt] [ju:; jʊ] [ˈkʌlərd] [red] [fɔ:r; fər][mɪnt] ，
or a little more than half the quantity that you colored red for mint ，
或者 一个 小的 更多的 比 一半 这 数量 那 你 有色 红色的 为了 薄荷 ；
或者略多于你用红色颜料标记的薄荷叶量的一半，

[pʊl] [waɪt] [ɑ:n][ðə; ði] [hʊk] ； [fɔ:rm] [ðɪs] [ˈɪntu:] [strips] [ɑ:n][ðə; ði] [bætʃ] ， [æz; əz][ju:; jʊ][dɪd][ɪn] [mɪnt] ，
pull white on the hook ; form this into strips on the batch , as you did in mint ，
拉 白色的 在 这 钩 ； 形式 这 进入 条状物 在 这 批 ， 作为 你 做过 在 薄荷 ；
将白色线钩在钩子上；像处理薄荷叶一样，将钩子上的白色线弯成条状。

[ðen] [spɪn] [aʊt] [ˈsʌmwʌt] [ˈsmɔ:lər] ， [æz; əz][ðə; ði][ˈkændi] [ˈbi:ɪŋ] [klɪr] [wɪl] [weɪ] [ˈheviərðən'er] .
then spin out somewhat smaller , as the candy being clear will weigh heavier .
然后 旋转 出去 有些 较小的 ， 作为 这 糖果 存在 清除 将要 称重 较重 .
然后旋转得稍微小一些，因为透明的糖果会更重。

[ˈwɪntəɡri:n] [stɪk] .
WINTERGREEN STICK .
冬青 戳 .

冬青枝。

[seɪm] [æz; əz] [brɪˈfɔ:r] ， [ɪkˈsept] [wen] [ˌaɪ ˈti:] [brɪˈɡɪnz] [tu:; tə][bɔɪl] ， [ˈkʌlər] [red] [ɪn][ðə; ði][ˈbeɪs(ə)n] ；
Same as before , except when it begins to boil , color red in the basin ；
相同的 作为 前 ， 除了 什么时候 它 开始 到 熬 ， 颜色 红色的 在 这 盆地 ；
与之前相同，只是当水开始沸腾时，盆里的水会变成红色；

[wen] [pɔ:d] [aʊt][ɑ:n][ðə; ði][slæb][ænd; ənd] [ku:ld] [ɪˈnʌf] [tu:; tə] [pʊl] ，
when poured out on the slab and cooled enough to pull ，
什么时候 倾倒 出去 在 这 板 和 冷却 足够的 到 拉 ；
当面糊倒在混凝土板上并冷却到可以拉拔的程度时，

[rɪˈzɜ:rv] [əˈbaʊt][wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv][ðə; ði] [klɪr] [red] [fɔ:r; fər][ðə; ði] [straɪps] ；
reserve about one pound of the clear red for the stripes ；
预订 关于 一 磅 的 这 清除 红色的 为了 这 条纹 ；
预留大约一磅清澈的红色颜料用于制作条纹；

[ðen] [ˈhævɪŋ] [pʊld] [ðə; ði] [rɪˈmeɪndər] [ə; eɪ][naɪs] [pɪŋk] [ˈʃeɪd] ， [fɔ:rm][ðə; ði] [klɪr] [red] [pi:s] [ˈɪntu:]
then having pulled the remainder a nice pink shade , form the clear red piece into
然后 拥有 拉 这 余 一个 好的 粉色的 阴影 ， 形式 这 清除 红色的 片 进入
[θri:] [straɪps] ，
three stripes ，
三 条纹 ；

然后，将剩余部分染成漂亮的粉红色，再将鲜红色部分染成三条条纹。

[ʌv; əv][ˈiːv(ə)n][saɪz] , [ænd; ənd] [pleɪs] [ðem; ðəm][ɑːn][ðə; ði] [bætʃ] [əˈbaʊt] [θriː] [ɪntʃɪz] [əˈpɑːrt] , [ænd; ənd]
of even size , and place them on the batch about three inches apart , and
的 甚至 尺寸 , 和 地方 他们 在 这 批 关于 三 英寸 除 , 和
[proʊˈsiːd][æz; əz] [brɪˈfɔːr] .
proceed as before .
继续 作为 前 .

将大小均匀的食材放在批次上，彼此间隔约三英寸，然后按之前的步骤进行操作。

[ˈsɪnəmən] [stɪk] .
CINNAMON STICK .
肉桂 戳 .

肉桂棒。

[seɪm] [æz; əz] [ˈpepərmɪnt] , [ɪkˈsept] [pʊt] [θriː] [red] [straɪps] , [æz; əz][ɪn] [ˈwɪntəɡriːn] .
Same as peppermint , except put three red stripes , as in wintergreen .
相同的 作为 薄荷 , 除了 放 三 红色的 条纹 , 作为 在 冬青 .

与薄荷味相同，只是像冬青味那样加上三条红色条纹。

[ˈsæsəfræs] [stɪk] .
SASSAFRAS STICK .
黄樟 戳 .

黄樟木棒。

[pʊld] [waɪt] , [wɪð; wɪθ] [tuː] [red] [ænd; ənd][wʌn] [ˈjeləʊ] [straɪp] , [ðə; ði] [ˈjeləʊ] [ˈbiːɪŋ] [brɪˈtwiːn] [ðə; ði]
Pulled white , with two red and one yellow stripe , the yellow being between the
拉 白色的 , 和 二 红色的 和 一 黄色的 条纹 , 这 黄色的 存在 之间 这
[red] .
red .
红色的 .

通体白色，有两条红色条纹和一条黄色条纹，黄色条纹位于两条红色条纹之间。

[kloʊv] [stɪk] .
CLOVE STICK .
丁香 戳 .

丁香棒。

[klɪr] , [wɪð; wɪθ] [θriː] [waɪt] [straɪps] [ʌv; əv][ˈiːv(ə)n][saɪz] . [-]
Clear , with three white stripes of even size . [20]
清除 , 和 三 白色的 条纹 的 甚至 尺寸 . [-]

透明，有三条大小均匀的白色条纹。[20]

[fruːt] [rɑːk] .
FRUIT ROCK .
水果 岩石 .

水果岩。

[ðɪːz] [ɡʊdz] [rɪˈkwaɪər][ə; eɪ] [ɡreɪt] [diːl] [ʌv; əv] [ˈpræktɪs] ,
These goods require a great deal of practice ,
这些 商品 要求 一个 伟大的 交易 的 实践 ,

这些物品需要大量的练习才能制作出来。

[ænd; ənd][ə; eɪ] [nuː] [brɪˈɡɪnər] [wɪl] [weɪst] [kənˈsɪdərəb(ə)] [ˈfʊɡər] [brɪˈfɔːr] [hiː; hi][kæn; kən] [əˈkɑːmplɪʃ]
and a new beginner will waste considerable sugar before he can accomplish
和 一个 新的 初学者 将要 浪费 大量 糖 前 他 能 完成

[aɪ ˈtiː][ɪn][fɜːrst] - [klæs] [staɪl] .
it in first - class style .
它 在 第一的 - 班级 风格 .

而一个新手在能够出色地完成之前，会浪费大量的糖。

[aɪ][jæl; ʃəl][ɪkˈspleɪn][ə; eɪ] [fjuː] [kaɪndz] ,
I shall explain a few kinds ,
我 将 解释 一个 很少 种类 ,

我将解释几种类型，

[ænd; ənd][baɪ][ðə; ði][taɪm][juː; jʊ][kæn; kən][meɪk][ðɪːz][ˈnaɪsli][juː; jʊ][wɪl][biː; bi][ˈeɪb(ə)l][tuː; tə][meɪk]
and by the time you can make these nicely you will be able to make
和 经过 这 时间 你 能 制作 这些 很好 你 将要 是 有能力的 到 制作
[ˈeni][dɪˈzaɪn][juː; jʊ][meɪ][wɪl]
any design you may wish
任何 设计 你 可能 希望

等你能够熟练地制作这些的时候，你就能制作出任何你想要的图案了。

[ˈstrɔːberi][rɑːk]
STRAWBERRY ROCK
草莓 岩石

草莓摇滚。

[bɔɪl][ˈeni][əˈmaʊnt][ʌv; əv][ˈʊgər]，[triːt][ɪn][ðə; ði][seɪm][ˈmænər][æz; əz][fɔːr; fər][stɪk][ˈkændi]；
Boil any amount of sugar, treat in the same manner as for stick candy；
熬 任何 数量 的 糖，对待 在 这 相同的 方式 作为 为了 戳 糖果；
将任意量的糖煮沸，按制作棒状糖果的方法处理；

[wen][dʌn][pɔːr][aʊt][ˈɔːlmoʊst][tuː]-[θɜːrd][ʌv; əv][bætʃ][ɑːn][ðə; ði][slæb]，
when done pour out almost two - thirds of batch on the slab，
什么时候 完毕 倒 出去 几乎 二 - 三分之一 的 批 在 这 板；
完成后，将大约三分之二的面糊倒在石板上。

[ænd; ənd][ˈklər][ðə; ði][rest][red][ɪn][ðə; ði][ˈbeɪs(ə)n]，[ænd; ənd][pleɪs][əˈgen][ɑːn][ðə; ði][ˈfɜːrnɪs]，
and color the rest red in the basin，and place again on the furnace，
和 颜色 这 休息 红色的 在 这 盆地，和 地方 再次 在 这 炉；
将盆中剩余的食材染成红色，然后再次放在炉子上。

[ˈstɜːrɪŋ][ðə; ði][ˈklər][ˈɪntuː][ðə; ði][bætʃ]，[ðen][pɔːr][aʊt]
stirring the color into the batch, then pour out
搅拌 这 颜色 进入 这 批，然后 倒 出去；
将色素搅拌到面糊中，然后倒掉。

[naʊ][teɪk][ə; eɪ][smɔːl][piːs][ʌv; əv][ðə; ði][fɜːrst][pɔːd][aʊt]，[seɪ][θriː]-[fɔːθs][ʌv; əv][ə; eɪ][paʊnd]
Now take a small piece of the first poured out, say three - fourths of a pound
现在 拿 一个 小的 片 的 这 第一的 倾倒 出去，说 三 - 第四部分 的 一个 磅
，
，
，

现在取一小块倒出来的液体，比如说四分之三磅，

[ænd; ənd][ˈklər][ɡriːn][ænd; ənd][pleɪs][aɪˈtiː][brɪˈfɔːr][ðə; ði][ˈhiːtər]
and color green and place it before the heater
和 颜色 绿色的 和 地方 它 前 这 加热器；
涂成绿色，放在加热器前面。

[naʊ][pʊl][ðə; ði][rɪˈmeɪnɪŋ][ˈpɜːrfɪktli][waɪt]；[teɪk][əˈbaʊt][wʌn][paʊnd][ʌv; əv][ðɪs][ænd; ənd][fɔːrm]
Now pull the remaining perfectly white; take about one pound of this and form
现在 拉 这 其余的 完美 白色的；拿 关于 一 磅 的 这 和 形式
[ˈɪntuː][ə; eɪ][rɒl]，
into a roll，
进入 一个 卷；

现在取出剩下的纯白色面团；取大约一磅面团，揉成卷状。

[əˈbaʊt][fɔːr][ɔːr][faɪv][ɪntɪz][ɪn][lenkθ; lenθ]，[ðen][ræp][əˈraʊnd][ðɪs][əˈbaʊt][wʌn]-[θɜːrd][ʌv; əv][jʊr; jər]
about four or five inches in length, then wrap around this about one - third of your
关于 四 或者 五 英寸 在 长度，然后 裹 大约 这 关于 一 - 第三 的 你的
[red][bætʃ]
red batch；
红色的 批；
大约四五英寸长，然后用它包裹住大约三分之一的红色面团。

[naʊ] [spɪn] [ðɪs] [aʊt] [ə'baʊt] [faɪv] [fi:t] [ɪn][lenkθ; lenθ] ,
Now spin this out about five feet in length ;
现在 旋转 这 出去 关于 五 脚 在 长度 ;
现在把它展开成大约五英尺长，

[ænd; ənd][kʌt][,aɪ 'ti:][ɪntu:] [fɪfti:n] ['pi:sɪz] [ə'baʊt] [fɔ:r] [ɪntɪz] [ɪn][lenkθ; lenθ] .
and cut it into fifteen pieces about four inches in length .
和 切 它 进入 十五 件 关于 四 英寸 在 长度 .
将其切成十五段，每段约四英寸长。

[naʊ] [pʊt] [faɪv][ʌv; əv] [ðɪ:z] [tə'geðər] , [ðen] [fɔ:r] [ɑ:n][tɑ:p] [-]
Now put five of these together , then four on top [21]
现在 放 五 的 这些 一起 , 然后 四 在 顶部 [-]
现在把五个这样的放在一起，然后在上面放四个[21]

[ʌv; əv] [ðɪ:z] , [ðen] [θri:] , [ðen] [tu:] [ænd; ənd][wʌn] , ['fɔ:miŋ] [ə; eɪ]['traɪæŋg(ə)l] .
of these , then three , then two and one , forming a triangle .
的 这些 , 然后 三 , 然后 二 和 一 , 成型 一个 三角形 .
其中，先是三个，然后是两个和一个，形成一个三角形。

[naʊ] [fɔ:rm][jʊr; jər] [gri:n] [ɪntu:][ə; eɪ]['veri] [θɪn] , [waɪd] [stri:p] [ə'baʊt] [twelv] [ɪntɪz] [ɪn][lenkθ; lenθ] ;
Now form your green into a very thin , wide strip about twelve inches in length ;
现在 形式 你的 绿色的 进入 一个 非常 薄的 , 宽的 条 关于 十二 英寸 在 长度 ;
现在将绿叶蔬菜擀成一条约十二英寸长的细长条；

[kʌt][ɪn] [θri:] ['i:kwəl] ['pi:sɪz] ,
cut in three equal pieces ,
切 在 三 平等的 件 ,
切成三等份，

[leɪ] [tu:] [ʌv; əv] [ðɪ:z] [flæt][ɑ:n][ðə; ði] ['teɪbl] [ænd; ənd][stænd][ðə; ði][θɜ:rd][wʌn][ɪn][ðə; ði]['mɪd(ə)l] .
lay two of these flat on the table and stand the third one in the middle .
躺 二 的 这些 平坦的 在 这 桌子 和 站立 这 第三 一 在 这 中间 .
将其中两个平放在桌子上，将第三个竖放在中间。

[naʊ] [pleɪs] [ə; eɪ] [blɔ:k] [ʌv; əv] [waɪt] [ɑ:n] ['i:ðər] [saɪd][ʌv; əv][ðə; ði][,pɜ:rpən'dɪkjələr] [pi:s] ,
Now place a block of white on either side of the perpendicular piece ,
现在 地方 一个 堵塞 的 白色的 在 任何一个 边 的 这 垂直 片 ,
现在在垂直木块的两侧各放一块白色木块，

['fɔ:miŋ] [ə; eɪ] [skwer] [ʌv; əv][ðə; ði] [hoʊl] ; [pleɪs] [ðɪs] [ɑ:n][ðə; ði] [beɪs] [ʌv; əv][ðə; ði]['traɪæŋg(ə)l]
forming a square of the whole ; place this on the base of the triangle
成型 一个 正方形 的 这 所有的 ; 地方 这 在 这 根据 的 这 三角形
[ɔ:l'reɪdɪ] [fɔ:rmɪd] .
already formed .
已经 形成 .
将整体构成一个正方形；将其放置在已形成的三角形的底边上。

[naʊ] [ræp] [ɔ:l][ðə; ði] [waɪt] [rɪ'meɪnɪŋ] [ə'raʊnd][ðə; ði] [hoʊl] ,
Now wrap all the white remaining around the whole ,
现在 裹 全部 这 白色的 其余的 大约 这 所有的 ,
现在将剩下的白色面团全部包裹起来，

[ðen] ['fɔ:miŋ] [ðə; ði] [red] [ɪntu:][ə; eɪ] [θɪn] [fi:t] [ræp] [ə'raʊnd][ðə; ði] [waɪt] [ænd; ənd][spɪn] [aʊt]
then forming the red into a thin sheet wrap around the white and spin out
然后 成型 这 红色的 进入 一个 薄的 床单 裹 大约 这 白色的 和 旋转 出去
[æz; əz] [stɪk] ['kændi] ,
as stick candy ,
作为 戳 糖果 ,
然后将红色面糊擀成薄片，包裹住白色面糊，旋转制成棒状糖果。

[wen] [kould][kʌt][ˈɪntuː][smɔ:l] [kʌts] , [baɪ][ˈhoʊldɪŋ][ə; eɪ] [stɪk] [ɪn][ðə; ði][left][hænd] ,
when cold cut into small cuts , by holding a stick in the left hand , ,
什么时候 寒冷的 切 进入 小的 削减 , 经过 保持 一个 戳 在 这 左边 手 ,
用左手握住木棍, 将冷切物切成小块。

[ˈletɪŋ] [aɪ ˈtiː][rest][ɑ:n][æn; ən][ˈaɪərn][bɑ:r][ænd; ənd] [ˈkʌtɪŋ] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [naɪf] [ɪn][ðə; ði] [raɪt] .
letting it rest on an iron bar and cutting with a knife in the right .
出租 它 休息 在 一个 铁 酒吧 和 切割 和 一个 刀 在 这 正确的 .
让它放在铁杆上, 然后用刀从右侧切割。

[ˈlemən] [ˈslaɪsɪz] . [-]
LEMON SLICES . [22]
柠檬 切片 . [-]
柠檬片。[22]

[ˈhævɪŋ] [kʊkt] [jʊr; jər] [bætʃ] [seɪm] [æz; əz][læst] , [pɔ:r] [ɔ:l] [aʊt][ɑ:n][ðə; ði][slæb][ænd; ənd][ˈkʌlər][wʌn] -
Having cooked your batch same as last , pour all out on the slab and color one -
拥有 煮熟 你的 批 相同的 作为 最后的 , 倒 全部 出去 在 这 板 和 颜色 一 -
[fɔ:rθ] [ˈjeləʊ] ;
fourth yellow ;
第四 黄色的 ;
将这批面糊按照上次的方法煮熟, 全部倒在案板上, 取四分之一染成黄色;

[pʊl] [əˈnʌðər] [wʌn] - [fɔ:rθ] [waɪt] ,
pull another one - fourth white ,
拉 其他 一 - 第四 白色的 ,
再拉出四分之一的白色,

[teɪk] [ʌv; əv][ðə; ði] [waɪt] [dʒʌst] [pʊld] [wʌn] - [hæf] [paʊnd][ænd; ənd][roʊl][ɔ:l][ðə; ði] [klɪr] [əˈraʊnd][aɪ ˈtiː]
take of the white just pulled one - half pound and roll all the clear around it
拿 的 这 白色的 只是 拉 一 - 一半 磅 和 卷 全部 这 清除 大约 它
[ɪn] [sʌtʃ] [ə; eɪ] [wei] [æz; əz][ðə; ði] [waɪt] [wɪl] [biː; bi][ɪn][ðə; ði][ˈsentər] ,
in such a way as the white will be in the center ,
在 这样的 一个 方式 作为 这 白色的 将要 是 在 这 中心 ,
取下刚才拉出的半磅白色面团, 然后将周围的透明面团滚动, 使白色面团位于中心。

[ðen] [kʌt] [ðɪs] [ˈɪntuː] [tuː] [ˈpiːsɪz] , [wʌn] [ˈbiːɪŋ] [ˈsʌmwʌt] [ˈlɑ:rdʒər][ðæn; ðən][ðə; ði] [ˈʌðər] ;
then cut this into two pieces , one being somewhat larger than the other ;
然后 切 这 进入 二 件 , 一 存在 有些 更大的 比 这 其他 ;
然后将其切成两块, 一块比另一块稍大一些;

[teɪk] [ðə; ði][ˈlɑ:rdʒər][wʌn] , [spɪn][aɪ ˈtiː][aʊt][ˈɪntuː][ə; eɪ][stri:p] [əˈbaʊt] [θriː] [fi:t] [ɪn][lenkθ; lenθ] ,
take the larger one , spin it out into a strip about three feet in length ,
拿 这 更大的 一 , 旋转 它 出去 进入 一个 条 关于 三 脚 在 长度 ,
取较大的那根, 将其纺成约三英尺长的条状,

[ænd; ənd][kʌt][ˈɪntuː][sɪks] [stɪks] [ʌv; əv][ˈiːv(ə)n][lenkθ; lenθ] ;
and cut into six sticks of even length ;
和 切 进入 六 棍子 的 甚至 长度 ;
切成六根长度相同的棍子;

[pleɪs] [tuː] [ʌv; əv] [ðɪːz] [təˈgeðər] [ænd; ənd][θɜ:rd][wʌn][ɑ:n][tɑ:p] , [ˈfɔːmɪŋ] [ə; eɪ][ˈtraɪæŋɡ(ə)] ;
place two of these together and third one on top , forming a triangle ;
地方 二 的 这些 一起 和 第三 一 在 顶部 , 成型 一个 三角形 ;
将其中两个并排放置, 第三个放在上面, 形成一个三角形;

[duː][ðə; ði] [seɪm] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [ˈʌðər] [θriː] ,
do the same with the other three ,
做 这 相同的 和 这 其他 三 ,
对其他三个也进行同样的操作。

[kʌt][ə; eɪ][smɔ:l] [pi:s] [frʌm; frəm][ðə; ði] [pʊld] [pi:s] [left][ænd; ənd][fɔ:rm][,aɪ 'ti:]['ɪntu:] [tu:] [θɪn] [ʃi:ts]
cut a small piece from the pulled piece left and form it into two thin sheets
切 一个 小的 片 从 这 拉 片 左边 和 形式 它 进入 二 薄的 纸张
[ænd; ənd]['kʌvər] [tu:] [saɪdz][ʌv; əv][ðə; ði] [tu:] [t'raɪæŋɡlz] ;
and cover two sides of the two triangles ;
和 覆盖 二 侧面 的 这 二 三角形 ;
从拉出的剩余部分切下一小块，将其折成两片薄片，分别覆盖两个三角形的两边；

[pʊl] [aʊt][ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] [klɪr] [pi:s] [seɪm] [æz; əz][ðə; ði] [ʌðər] [ænd; ənd][fɔ:rm] [tu:] [mɔ:r] [t'raɪæŋɡlz]
pull out the remaining clear piece same as the other and form two more triangles
拉 出去 这 其余的 清除 片 相同的 作为 这 其他 和 形式 二 更多的 三角形
;
;
;
;
像之前一样，把剩下的透明片拉出来，再形成两个三角形；

[ðen] [pleɪs] [ðə; ði] [tu:] [t'raɪæŋɡlz] ['kʌvəd] [waɪt] ['ɑ:pəzɪt] [i:tʃ] [ʌðər] , [ðen] [ðə; ði] [tu:] [ʌðər]
then place the two triangles covered white opposite each other , then the two other
然后 地方 这 二 三角形 涵盖 白色的 对面的 每个 其他 , 然后 这 二 其他
[wʌnz] ['ɑ:pəzɪt] ,
ones opposite ,
一个 对面的 ,
然后将两个涂成白色的三角形相对放置，再将另外两个三角形相对放置。

[ðə; ði] [ʃɑ:rp] ['edʒəz, 'edʒɪz][ʌv; əv][ɔ:l] ['mi:tɪŋ] [ɪn][ðə; ði]['sentər] .
the sharp edges of all meeting in the center .
这 锋利的 边缘 的 全部 会议 在 这 中心 .
所有尖锐的边缘都汇聚于中心。
[naʊ] [ræp] [ðə; ði] [waɪt] [rɪ'meɪnɪŋ] [ə'raʊnd] [ðɪs] , [ðen] [ðə; ði] ['jeləʊ] , [ænd; ənd][spɪn][aʊt][æz; əz]
Now wrap the white remaining around this , then the yellow , and spin out as
现在 裹 这 白色的 其余的 大约 这 , 然后 这 黄色的 , 和 旋转 出去 作为
[bɪ'fɔ:r] .
before .
前 .
现在将剩下的白色线缠绕在上面，然后再缠绕黄色线，然后像之前一样纺成线。

[tʃekərbɔ:rd] .
CHECKERBOARD .
棋盘 .
棋盘。
[ˈhævɪŋ] [pɔ:d] [ðə; ði] [bætʃ] [ɑ:n][ðə; ði][slæb] , ['kʌlər] [-]
Having poured the batch on the slab , color [23]
拥有 倾倒 这 批 在 这 板 , 颜色 [-]
将颜料浇在石板上后，颜色[23]

[wʌn] - [θɜ:rd][ʌv; əv][,aɪ 'ti:] [tʃɔ:klət] ;
one - third of it chocolate ;
一 - 第三 的 它 巧克力 ;
其中三分之一是巧克力；
[ðɪs] [ɪz] [dʌn] [baɪ] [ni:dɪŋ] ['ɪntu:][ðə; ði] [bætʃ] [ə'baʊt][wʌn][ænd; ənd][wʌn] - [hæf] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv]
this is done by kneeding into the batch about one and one - half ounces of
这 是 完毕 经过 揉捏 进入 这 批 关于 一 和 一 - 一半 盎司 的
[meltɪd] [tʃɔ:klət] [tu:; tə] [i:tʃ] [paʊnd] .
melted chocolate to each pound .
融化 巧克力 到 每个 磅 .
具体做法是，每磅面团中加入约 1.5 盎司融化的巧克力。

[naʊ] [li:v] [ə'nlðər] [wʌn] - [θɜ:rd][ʌv; əv][ðə; ði] [bætʃ] [klɪr] [ænd; ənd] [pʊl][ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] [θɜ:rd] ,
Now leave another one - third of the batch clear and pull the remaining third ,
现在 离开 其他 一 - 第三 的 这 批 清除 和 拉 这 其余的 第三 ,
现在留出三分之一的原料，取出剩下的三分之一。

[rɪ'zɜ:rv] [frʌm; frəm][,aɪ 'ti:] [bɪ'fɔ:r] ['pʊlɪŋ] , [wʌn][ænd; ənd][wʌn] - [hæf] [paʊndz] ; [fɔ:rm][ðə; ði] [klɪr]
reserving from it before pulling , one and one - half pounds ; form the clear
预订 从 它 前 拉 , 一 和 一 - 一半 磅 ; 形式 这 清除
[ɪntu:] [ə; eɪ] [skwer] ,
into a square ,
进入 一个 正方形 ,
取出后留出一磅半；将剩余部分整形成正方形。

[ɔ:lsoʊ][ðə; ði] ['tʃɔ:klət] [ænd; ənd] [pleɪs] [bəʊθ] [tə'geðər] , [ðen] [pʊl][,aɪ 'ti:][aʊt] [ert] [fi:t] [ɪn]
also the chocolate and place both together , then pull it out eight feet in
还 这 巧克力 和 地方 两个都 一起 , 然后 拉 它 出去 八 脚 在
[lenkθ; lenθ] ,
length ,
长度 ,
把巧克力也放进去，然后把两者放在一起，再拉出八英尺长。

['ki:pɪŋ] [ðə; ði][strips] [skwer] .
keeping the strips square .
保持 这 条状物 正方形 :
保持条状物呈正方形。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

弗莱实用糖果制作法，(Frye's Practical Candy Maker Comprising)

第2/4页

[naʊ] [kʌt] ['ɪntu:] [,sɪks'ti:n] ['pi:sɪz] [ʌv; əv] [sɪks] [ɪntɪz] [i:tʃ] [ænd; ənd] [bɪld] ['ɪntu:] [ə; eɪ] [skwer] [blɑ:k] ,
Now cut into sixteen pieces of six inches each and build into a square block ,
现在 切 进入 十六 件 的 六 英寸 每个 和 建造 进入 一个 正方形 堵塞 ,
现在将它们切成十六块，每块六英寸长，然后拼成一个正方形方块。

[ðə; ði] ['tʃɔ:klət] [ɑ:n][ðə; ði] [klɪr] , [ðə; ði] [klɪr] [ɑ:n][ðə; ði] ['tʃɔ:klət] ,
the chocolate on the clear , the clear on the chocolate ,
这 巧克力 在 这 清除 , 这 清除 在 这 巧克力 ,
巧克力在透明层上，透明层在巧克力上，

[ðen] [ræp] [ðə; ði] [waɪt] [ə'raʊnd] [,aɪ 'ti:] [ænd; ənd] [spɪn] [aʊt] [ðə; ði] [smɔ:l] [klɪr] [pi:s] ['ɪntu:] ['veri] [smɔ:l]
then wrap the white around it and spin out the small clear piece into very small
然后 裹 这 白色的 大约 它 和 旋转 出去 这 小的 清除 片 进入 非常 小的
[strips] [ænd; ənd] [pleɪs] [ðem; ðəm] [ɑ:n][ðə; ði] [bætʃ] [ə'baʊt] [wʌn] [ɪntʃ] [ə'pɑ:rt] ,
strips and place them on the batch about one inch apart ,
条状物 和 地方 他们 在 这 批 关于 一 英寸 除 ,
然后将白色部分包裹起来，把小块透明部分纺成非常细的条状，并将它们间隔约一英寸放置在批次上。

[proʊ'si:d] [tu:; tə] [spɪn] [aʊt] [æz; əz] [brɪ'fɔ:r] .
proceed to spin out as before .
继续 到 旋转 出去 作为 前 .
继续像之前那样旋转。

[ˈletərd] [ˈkændi] .
LETTERED CANDY .
字母 糖果 .
字母糖果。

[ðɪs] [ɪz] [meɪd] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænər] [æz; əz][ðə; ði] [fru:t] [rɑ:k] ,
This is made in the same manner as the Fruit Rock ,
这 是 制成 在 这 相同的 方式 作为 这 水果 岩石 ,
它的做法和水果糖一样。

[ænd; ənd] ['sɪmpli] [rɪ'kwaɪrɪz] [gʊd] [teɪst] [ænd; ənd] ['præktɪs] . [-]
and simply requires good taste and practice . [24]
和 简单地 需要 好的 品尝 和 实践 . [-]
只需要良好的品味和练习。[24]

[dra:ps] .
DROPS .
滴 .
滴。

['lemən] [ɔ:r] ['saʊər] [dra:ps] .
LEMON OR SOUR DROPS .
柠檬 或者 酸的 滴 .
柠檬味或酸味糖。

[kʊk] [jʊr; jər] [bætʃ] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] [fɔ:r; fər] ['lemən] [stɪk] , [ə'baʊt] [twelv] [paʊndz] ,
Cook your batch the same as for Lemon Stick , about twelve pounds ,
厨师 你的 批 这 相同的 作为 为了 柠檬 戳 , 关于 十二 磅 ,
按照制作柠檬棒的方法烹制这批大约十二磅的量，

[pɔ:r] [,aɪ 'ti:] [aʊt] [ɑ:n][ðə; ði] [slæb] , [fɪl] [æn; ən] ['ɔ:rd(ə)neri] [glæs] [hæf] [fʊl] [ʌv; əv] [tɑ:'tærik, -'tɑ:-] ['æsɪd] ,
pour it out on the slab , fill an ordinary glass half full of tartaric acid ,
倒 它 出去 在 这 板 , 充满 一个 普通的 玻璃 一半 满的 的 酒石酸 酸 ,
把它倒在石板上，用普通玻璃杯装半杯酒石酸，

[ˈeɪ dɪː ˈdiː][ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l][ˈwɔːtər] , [ænd; ənd][wɜːrk][ˌaɪ ˈtiː][ˈɪntuː][ə; eɪ] [peɪst] ; [ˈskætər] [ðɪs] [ˈoʊvər][ðə; ði] [bætʃ]
add a little water , and work it into a paste ; scatter this over the batch
添加 一个 小的 水 , 和 工作 它 进入 一个 粘贴 ; 分散 这 超过 这 批
 ,
 ,
 ,

加少许水，捣成糊状；将糊状物撒在食材上。

[ˈɔːlsoʊ][ə; eɪ] [fjuː] [draːps][ʌv; əv] [ˈlemən] [ɔɪl] .
also a few drops of lemon oil .
还 一个 很少 滴 的 柠檬 油 .

再加几滴柠檬油。

[naʊ] [θrou] [ðə; ði] [bætʃ] [təˈgeðər] , [ænd; ənd][wɪð; wɪθ][ðə; ði] [bætʃ] [naɪf] [wɜːrk][ðə; ði][ˈæsɪd] [θruː]
Now throw the batch together , and with the batch knife work the acid through
现在 扔 这 批 一起 , 和 和 这 批 刀 工作 这 酸 通过
[ðə; ði] [bætʃ] ;
the batch ;
这 批 ;

现在将所有材料混合在一起，用刀片将酸拌入材料中；

[wen] [kould] [ɪˈnʌf] [rʌn] [θruː] [ðə; ði][draːp] [məˈʃiːn] , [ˈeni] [dɪˈzaɪn] [dɪˈzaɪrd] ;
when cold enough run through the drop machine , any design desired ;
什么时候 寒冷的 足够的 跑步 通过 这 降低 机器 , 任何 设计 想要的 ;
当温度足够低时，用滴胶机制作任何想要的图案；

[rɪˈmembər] [ðə; ði][ˈæsɪd][ænd; ənd][ˈfleɪvər][məʊst; məst][biː; bi] [wɜːrkt] [ɪn] [waɪl] [ðə; ði] [bætʃ] [ɪz] [stiːl] [hɔːt]
remember the acid and flavor must be worked in while the batch is still hot
记住 这 酸 和 味道 必须 是 工作 在 尽管 这 批 是 仍然 热的
 .
 :
 .

记住，酸味和调味料必须在汤汁还热的时候加入。

[ðə; ði][ould] [wei] [ʌv; əv][ˈjuːzɪŋ][ðə; ði][ˈæsɪd] , [draɪ] , [daɪz] [na:t] [meɪk] [æz; əz][naɪs][draːp][æz; əz][ðə; ði]
The old way of using the acid , dry , does not make as nice drop as the
这 老的 方式 的 使用 这 酸 , 干燥 , 做 不是 制作 作为 好的 降低 作为 这
[peɪst] .
paste .
粘贴 .

过去使用干酸的方法，做出来的液滴不如糊状酸那样漂亮。

[mɪnt] [draːps] .
MINT DROPS .
薄荷 滴 .

薄荷糖。

[teɪk] [twelv] [paʊndz] [ʌv; əv][ˈfʊgər] , [tri:t] [ˌaɪ ˈtiː][ɪn][ðə; ði] [seɪm] [ˈmænər] [æz; əz][juː; jʊ] [wʊd] [fɔːr; fər]
Take twelve pounds of sugar , treat it in the same manner as you would for
拿 十二 磅 的 糖 , 对待 它 在 这 相同的 方式 作为 你 会 为了
[mɪnt] [stɪk] .
Mint Stick .
薄荷 戳 .

取十二磅糖，按照制作薄荷糖的方式进行处理。

[ˈkʌlər] [əˈbaʊt] [tuː] [paʊndz] [red] , [fɔːr; fər][ðə; ði] [straɪps] , [pʊl] [ðə; ði][rest] [waɪt] ,
Color about two pounds red , for the stripes , pull the rest white ,
颜色 关于 二 磅 红色的 , 为了 这 条纹 , 拉 这 休息 白色的 ,
将大约两磅面粉染成红色，用来做条纹，其余的面粉染成白色。

[fɔːrm][,aɪˈtiː][ˈɪntuː][ə; eɪ][roʊl][ænd; ənd] [pleɪs] [faɪn] [red] [straɪps] [əˈraʊnd][ðə; ði] [bæt] ,
form it into a roll and place fine red stripes around the batch ,
形式 它 进入 一个 卷 和 地方 美好的红色的 条纹 大约 这 批 ,
将其卷成卷状, 并在其周围贴上细细的红色条纹。

[əˈbaʊt][wʌn] [ɪnt] [əˈpɑːrt] ; [spɪn][aʊt][æz; əz] [stɪk] [ˈkændi] , [bʌt; bæt][duː][nɑːt][roʊl][,aɪˈtiː] ,
about one inch apart ; spin out as stick candy , but do not roll it ,
关于 一 英寸 除 ; 旋转 出去 作为 戳 糖果 , 但 做 不是 卷 它 ,
间隔约一英寸; 像棒棒糖一样搓成条状, 但不要滚动。

[æz; əz][ðə; ði] [straɪps] [ʃʊd; ʃəd] [rɪˈmeɪn] [streɪt] ; [rʌn] [θruː] [ə; eɪ][ˈsaʊə][draːp] [ˈkʌtə] .
as the stripes should remain straight ; run through a sour drop cutter .
作为 这 条纹 应该 保持 直的 ; 跑步 通过 一个 酸的 降低 刀具 .
条纹应保持笔直; 通过酸味滴切机进行切割。

" [oʊld] [stɑɪl] " [mɪnt] [draːps] . [-]
" **OLD STYLE** " **MINT DROPS** . [**25**]
" 老的 风格 " 薄荷 滴 . [-]

“老式”薄荷糖。 [25]

[kʊk] [ˈeni] [ˈnʌmbər] [ʌv; əv] [paʊndz] [ʌv; əv] [klɪr] [skræps] , [æz; əz] [haɪ] [æz; əz][ˈpɑːsəb(ə)li] [wɪˈðəʊt]
Cook any number of pounds of clear scraps , as high as possible without
厨师 任何 数字 的 磅 的 清除 碎屑 , 作为 高的 作为 可能的 没有
[ˈbɜːrɪŋ] ;
burning ;
燃烧 ;

将任意数量的干净碎屑用尽可能高的温度烹煮, 但不要烧焦;

[juːz][noʊ] [kriːm] [ʌv; əv][ˈtɑːrtər][ɔːr][ˈgluːkoʊs] ;
use no cream of tartar or glucose ;
使用 不 奶油 的 鞣鞣 或者 葡萄糖 ;

不要使用酒石酸氢钾或葡萄糖;

[pɔːr] [ɑːn][ðə; ði][slæb][ænd; ənd][ˈfleɪvər][wɪð; wɪθ][mɪnt] [ɔɪl] [brɪˈfɔːr] [ˈθroʊɪŋ] [təˈgeðər] ,
pour on the slab and flavor with mint oil before throwing together ,
倒 在 这 板 和 味道 和 薄荷 油 前 投掷 一起 ,
将混合物倒在木板上, 淋上薄荷油调味, 然后搅拌均匀。

[pʊl] [ə; eɪ] [smɔːl] [piːs] [ʌv; əv][ðə; ði] [bæt] [æz; əz] [waɪt] [æz; əz][ˈpɑːsəb(ə)li] ,
pull a small piece of the batch as white as possible ,
拉 一个 小的 片 的 这 批 作为 白色的 作为 可能的 ,
取一小块尽可能洁白的样品,

[ænd; ənd][fɔːrm][,aɪˈtiː][ˈɪntuː] [straɪps] [əˈbaʊt][wʌn] [ɪnt] [əˈpɑːrt] , [əˈraʊnd][ðə; ði] [bæt] ,
and form it into stripes about one inch apart , around the batch ,
和 形式 它 进入 条纹 关于 一 英寸 除 , 大约 这 批 ,
然后将面糊搓成条状, 每条之间间隔约一英寸, 环绕着这批物料。

[ænd; ənd][rʌn] [θruː] [ə; eɪ][draːp] [məˈʃiːn] .
and run through a drop machine .
和 跑步 通过 一个 降低 机器 .
然后通过投币机投币。

[mɔːlt] [draːps] .
MALT DROPS .
麦芽 滴 .

麦芽糖。

[twelv] [paʊndz] [ʌv; əv] [ˈʊgər] , [smɔːl] [spuːn] [ʌv; əv] [kriːm] [ˈtɑːrtər][ɔːr] [tuː] [paʊndz] [ʌv; əv][ˈgluːkoʊs] ,
Twelve pounds of Sugar , small spoon of cream tartar or two pounds of glucose ,
十二 磅 的 糖 , 小的 勺子 的 奶油 鞣鞣 或者 二 磅 的 葡萄糖 ,
十二磅糖、一小勺塔塔粉或两磅葡萄糖,

[ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] ['ʃʊgər] [br'gɪnz] [tu:; tə][tɜ:rn] , [ɔ:r][ə'baʊt] 330° [baɪ][ðə; ði] [θər'mɑ:mitər] ,
and cook until sugar begins to turn , or about 330° by the thermometer ,
和 厨师 直到 糖 开始 到 转动 , 或者 关于 330° 经过 这 温度计 ,
继续煮至糖开始变色, 或用温度计测量温度达到约330°F (约165°C)。

[ɪf] ['ju:zɪŋ] [kri:m] [ʌv; əv][tɑ:rtər] ; [ɪf] ['glu:kʊs] , [ðə; ði] ['ʃʊgər] [wɪl] [tɜ:rn] ['su:nər] .
if using cream of tartar ; if glucose , the sugar will turn sooner .
如果 使用 奶油 的 鞣鞣 ; 如果 葡萄糖 , 这 糖 将要 转动 很快 .
如果使用塔塔粉; 如果使用葡萄糖, 糖会更快变质。

[naʊ] [eɪ di: 'di:][ə'baʊt][wʌn][paɪnt][ˈekstrækt; ɪk'strækt][ʌv; əv][mɔ:lt] , ['sloʊli] ; [ðɪs] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi][wɔ:rm]
Now add about one pint extract of Malt , slowly ; this should be warm
现在 添加 关于 一 品脱 提炼 的 麦芽 , 缓慢地 ; 这 应该 是 温暖的
[br'fɔ:r] ['ædɪŋ] ,
before adding ,
前 添加 ,
现在慢慢加入约一品脱麦芽提取物; 加入前麦芽提取物应该是温热的。

[stɜ:r][ʌn'tɪl] [bætʃ] [ɪz] ['redi] [tu:; tə] [pɔ:r] [ɑ:n][ðə; ði][slæb] , [wɪtʃ] [wɪl] [rɪ'kwaɪər][ə; eɪ] [fju:] ['moʊmənts] ,
stir until batch is ready to pour on the slab , which will require a few moments ,
搅拌 直到 批 是 准备好 到 倒 在 这 板 , 哪个 将要 要求 一个 很少 时刻 ,
搅拌至面糊可以浇注到平板上, 这需要几分钟时间。

[æz; əz][ðə; ði][mɔ:lt][rɪ'du:sɪz, ri:'du:sɪz][ðə; ði] [bætʃ] ; [bi:; bi] ['veri] ['kerf(ə)] [ænd; ənd][nɔ:t][let][aɪ 'ti:] [skɔ:rtʃ]
as the Malt reduces the batch ; be very careful and not let it scorch
作为 这 麦芽 减少 这 批 ; 是 非常 小心 和 不是 让 它 烧焦
[ɔ:r][bɜ:rn] ,
or burn ,
或者 烧伤 ,
随着麦芽汁的减少, 请格外小心, 不要让它烧焦或烧糊。

[æz; əz] [ðæt] [wɪl] [dɪ'strɔɪ] [ðə; ði] [faɪn] ['fleɪvər][ʌv; əv][ðə; ði][mɔ:lt] ; [rʌn] [θru:] [ə; eɪ][dra:p] [mə'ʃi:n] ,
as that will destroy the fine flavor of the Malt ; run through a drop machine ,
作为 那 将要 破坏 这 美好的 味道 的 这 麦芽 ; 跑步 通过 一个 降低 机器 ,
因为那样会破坏麦芽的美味; 用滴滤机处理。

[ˈeni] [dɪ'zaɪn] [wɪft] .
any design wished .
任何 设计 希望 .
任何设计方案。

[laɪm] [dʒu:s] [dra:ps] .
LIME JUICE DROPS .
酸橙 汁 滴 .
青柠汁滴。

[twelv] [paʊndz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [smɔ:l] [spu:n] [ʌv; əv] [kri:m] [ʌv; əv][tɑ:rtər] , [ɔ:r] [θri:] [paʊndz] [ʌv; əv]
Twelve pounds of Sugar , small spoon of cream of tartar , or three pounds of
十二 磅 的 糖 , 小的 勺子 的 奶油 的 鞣鞣 , 或者 三 磅 的
['glu:kʊs] ;
glucose ;
葡萄糖 ;
十二磅糖、一小勺塔塔粉或三磅葡萄糖;

[kʊk] [ʌn'tɪl] ['ʃʊgər] [ɪz][dʒʌst][ɑ:n][ðə; ði] [pɔɪnt] [ʌv; əv] ['tɜ:rnɪŋ] ['jeləʊ] ,
cook until sugar is just on the point of turning yellow ,
厨师 直到 糖 是 只是 在 这 观点 的 转弯 黄色的 ,
煮至糖即将变黄即可。

[ˈki:pɪŋ] [ðə; ði][saɪdz] [ʌv; əv][ðə; ði] ['beɪs(ə)n] [wel] [wɑ:t] [daʊn] ;
keeping the sides of the basin well washed down ;
保持 这 侧面 的 这 盆地 出色地 洗过 向下 ;
保持盆壁清洁;

[pɔːr] [aʊt][æɪ; ət][wʌns][ɑːn] [ɔɪld] [ɔːr] [ɡriːst] [slæb] , [eɪ diː ˈdiː] [-]
pour out at once on oiled or greased slab , add [26]
倒 出去 在 一次 在 涂油 或者 涂油 板 , 添加 [-]

立即倒在涂油或涂油脂的板上，加入[26]

[tuː; tə] [bætʃ] [əˈbaʊt][wʌn] - [hæf][æz; əz] [mʌtʃ] [taːˈtærɪk, -ˈtɑː-][ˈæsɪd][æz; əz][fɔːr; fər] [ˈlemən] [draːps] ;
to batch about one - half as much tartaric acid as for Lemon Drops ;
到 批 关于 一 - 一半 作为 很多 酒石酸 酸 作为 为了 柠檬 滴 ;
用量约为柠檬糖的一半的酒石酸；

[fɔːrm][ðə; ði][ˈæsɪd][ˈɪntuː][ə; eɪ] [peɪst] [baɪ] [ˈædɪŋ] [tuː; tə][aɪ ˈtiː][ə; eɪ] [fjuː] [draːps][ʌv; əv] [laɪm] [dʒuːs] ,
form the acid into a paste by adding to it a few drops of Lime Juice ,
形式 这 酸 进入 一个 粘贴 经过 添加 到 它 一个 很少 滴 的 酸橙 汁 ,
将酸液加入几滴青柠汁，搅拌成糊状。

[wɜːrk][aɪ ˈtiː][ˈɪntuː][ðə; ði] [bætʃ] , [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [wei] [æz; əz][fɔːr; fər] [ˈlemən] ,
work it into the batch , in the same way as for lemon ,
工作 它 进入 这 批 , 在 这 相同的 方式 作为 为了 柠檬 ,
像处理柠檬一样，把它拌入面糊中。

[təˈgeðər] [wɪð; wɪθ][hæf][ə; eɪ] [ˈtiːspuːn] [ɡriːn] [ˈklər] , [ænd; ænd][ə; eɪ] [fjuː] [draːps][ʌv; əv] [ɔɪl] [ʌv; əv]
together with half a teaspoon green color , and a few drops of Oil of
一起 和 一半 一个 茶匙 绿色的 颜色 , 和 一个 很少 滴 的 油 的
[laɪm] ;
Lime ;
酸橙 ;
加入半茶匙绿色色素和几滴酸橙油；

[ðen] [rʌn] [θruː] [ə; eɪ][draːp] [məˈʃiːn] , [ˈfɔːmɪŋ] [ə; eɪ] [θɪn] [raʊnd] , [ɔːr] [skwer] [draːp] .
then run through a drop machine , forming a thin round , or square drop .
然后 跑步 通过 一个 降低 机器 , 成型 一个 薄的 圆形的 , 或者 正方形 降低 .
然后通过滴片机，形成薄薄的圆形或方形液滴。

[waɪld] [ˈtʃeri] [draːps] .
WILD CHERRY DROPS .
荒野 樱桃 滴 .
野樱桃糖。

[twelv] [paʊndz] [ʌv; əv] [ˈʊgər] , [smɔːl] [spuːn] [ʌv; əv] [kriːm] [ʌv; əv][ˈtɑːrtər] , [ɔːr] [θriː] [paʊndz] [ʌv; əv]
Twelve pounds of Sugar , small spoon of cream of tartar , or three pounds of
十二 磅 的 糖 , 小的 勺子 的 奶油 的 鞣鞣 , 或者 三 磅 的
[ˈɡluːkoʊs] ;
glucose ;
葡萄糖 ;
十二磅糖、一小勺塔塔粉或三磅葡萄糖；

[wen] [aɪ ˈtiː] [bɔɪlz] [eɪ diː ˈdiː][ə; eɪ] [fjuː] [draːps][ʌv; əv] [red] [ˈklər] , [dʒʌst] [ɪˈnʌf] [tuː; tə][tɪnt][ðə; ði] [bætʃ]
when it boils add a few drops of red color , just enough to tint the batch
什么时候 它 沸腾 添加 一个 很少 滴 的 红色的 颜色 , 只是 足够的 到 着色 这 批
,
:
,
水沸腾后加入几滴红色色素，只需足够给汤汁着色即可。

[ðen] [kʊk] [tuː; tə][ə; eɪ] [ˈveri] [hɑːrd] [kræk] , [ɔːr] 300° [ɔːr] 310° .
then cook to a very Hard Crack , or 300° or 310° .
然后 厨师 到 一个 非常 难的 裂缝 , 或者 300° 或者 310° .
然后烹煮至非常硬的裂纹，或达到 300° 或 310°。

[set] [ɔ:f] [ænd; ənd] [stɜ:r] [ɪn] [ə; eɪ] ['teɪblspu:n] [ʌv; əv] ['ekstrækt; ɪk'strækt] [ʌv; əv] [waɪld] ['tʃeri] [ænd; ənd]
Set off and stir in a tablespoon of extract of Wild Cherry and
放 离开 和 搅拌 在 一个 汤匙 的 提炼 的 荒野 樱桃 和
[pɔ:r] [aʊt] [ɑ:n] [ə; eɪ] [gri:st] [slæb] [br'twi:n] ['aɪərn] [ba:z] .
pour out on a greased slab between iron bars .
倒 出去 在 一个 涂油 板 之间 铁 酒吧 .

搅拌均匀后，加入一汤匙野樱桃提取物，然后倒在涂了油的铁条之间的板上。

[meɪk] [ðə; ði] [bætʃ] ['kʌvər] [ə; eɪ] [speɪs] [æt; ət] [li:st] [θri:] [fi:t] [skwer] ;
Make the batch cover a space at least three feet square ;
制作 这 批 覆盖 一个 空间 在 至少 三 脚 正方形 ;
确保这批物料覆盖至少三平方英尺的空间；

[æz; əz] [su:n] [æz; əz] [aɪ 'ti:] [ku:lz] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] , [rʌn] ['oʊvər] [aɪ 'ti:] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['kærəml; 'kɑ:rlml] ['mɑ:rkər] ,
as soon as it cools a little , run over it with a caramel marker ,
作为 很快 作为 它 冷却 一个 小的 , 跑步 超过 它 和 一个 焦糖 标记 ,
稍微冷却后，用焦糖笔在上面画一圈。

[bəuθ] [weɪz] ; [ðɪs] [mʌst; məst] [bi:; bi] [dʌn] ['kwɪkli] [ɔ:r] [ðə; ði] [bætʃ] [wɪl] [get] [tu:] [koʊld] [tu:; tə] [mɑ:rk] .
both ways ; this must be done quickly or the batch will get too cold to mark .
两个都 方式 ; 这 必须 是 完毕 迅速地 或者 这 批 将要 得到 也 寒冷的 到 标记 .
两种方法都可以；必须迅速完成，否则这批产品会太冷而无法标记。

['hɔ:haund] [dra:ps] .
HOARHOUND DROPS .
白毛猎犬 滴 .
猎犬滴剂。

[bɔɪl] [ɪn] [θri:] [kwɔ:ts] [ʌv; əv] ['wɔ:tər] [fɔ:r; fər] [faɪv] [ɔ:r] [ten] ['mɪnɪts] [ə'baʊt] [faɪv] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv]
Boil in three quarts of water for five or ten minutes about five ounces of
熬 在 三 夸脱 的 水 为了 五 或者 十 分钟 关于 五 盎司 的
['hɔ:haund] ,
Hoarhound ,
白毛猎犬 ,
将约五盎司的白花蛇舌草放入三夸脱水中煮五到十分钟。

[ðen] [streɪn] [θru:] [ə; eɪ] [faɪn] [sɪv] .
then strain through a fine sieve .
然后 拉紧 通过 一个 美好的 筛 .
然后用细筛过滤。

[teɪk] [ðɪs] ['lɪkər] [ænd; ənd] [eɪ di: 'di:] [tu:; tə] [aɪ 'ti:] [twelv] [paʊndz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [smɔ:l]
Take this liquor and add to it twelve pounds of Sugar and a small
拿 这 酒 和 添加 到 它 十二 磅 的 糖 和 一个 小的
[spu:n] [ʌv; əv] [kri:m] [ʌv; əv] ['tɑ:rtər] ,
spoon of cream of tartar ,
勺子 的 奶油 的 鞣鞣 ,
取此酒，加入十二磅糖和一小勺塔塔粉。

[ɔ:r] [tu:] [paʊndz] [ʌv; əv] ['glu:koʊs] , [ænd; ənd] [kʊk] [tu:; tə] [ə; eɪ] [hɑ:rd] [kræk] , [ɔ:r] 290° [ɔ:r] 300° .
or two pounds of glucose , and cook to a Hard Crack , or 290° or 300° .
或者 二 磅 的 葡萄糖 , 和 厨师 到 一个 难的 裂缝 , 或者 290° 或者 300° .
或者加入两磅葡萄糖，煮至硬裂，即 290° 或 300°。

[ðen] [pɔ:r] [aʊt] [ænd; ənd] [rʌn] [θru:] [ə; eɪ] [mə'ʃi:n] , [-]
Then pour out and run through a machine , [27]
然后 倒 出去 和 跑步 通过 一个 机器 , [-]
然后倒出并送入机器中处理[27]

[ɔ:r] [mɑ:rk] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['kærəml; 'kɑ:rlml] ['mɑ:rkər] , [æz; əz] [waɪld] ['tʃeri] .
or mark with a caramel marker , as Wild Cherry .
或者 标记 和 一个 焦糖 标记 , 作为 荒野 樱桃 .
或者用焦糖色记号笔标记，如野樱桃色。

[ɔːl][ɔːr][pɑːrt] [klɪr] [skræps][kæən; kən][biː; bi] [juːst] [ɪn'sted] [ʌv; əv][ˈʃʊgər] ,
All or part clear scraps can be used instead of sugar ,
全部或者 部分 清除 碎屑 能 是 用过的 反而 的 糖 ;
可以用全部或部分透明的碎屑代替糖。

[ɪn] [wɪtʃ] [keɪs] [juːz][noʊ] [kriːm] [ʌv; əv][ˈtɑːrtər][ɔːr][ˈgluːkoʊs] .
in which case use no cream of tartar or glucose .
在 哪个 案件 使用 不 奶油 的 鞣鞣 或者 葡萄糖 .
在这种情况下，不要使用酒石酸氢钾或葡萄糖。

[ˈbəʊnset] [draːps] .
BONESET DROPS .
骨板 滴 .
骨碎补滴剂。

[seɪm] [æz; əz] [ˈhɔːhaʊnd] , [ɪk'sept] [meɪk] [ə; eɪ] [ˈlɪkər] [ʌv; əv][ˈbəʊnset] [ɪn'sted] [ʌv; əv] [ˈhɔːhaʊnd] .
Same as Hoarhound , except make a liquor of Boneset instead of Hoarhound .
相同的 作为 白毛猎犬 , 除了 制作 一个 酒 的 骨板 反而 的 白毛猎犬 .
与 Hoarhound 相同，只是用 Boneset 代替 Hoarhound 来制作酒。

[ˈaɪslənd] [mɔːs] [draːps] .
ICELAND MOSS DROPS .
冰岛 苔藓 滴 .
冰岛苔藓滴。

[bɔɪl] [faɪv] [ˈaʊnsɪz] [ʌv; əv][ˈaɪslənd] [mɔːs] [ɪn] [θriː] [kwɔːts] [ʌv; əv][ˈwɔːtər][fɔːr; fər][ten] [ˈmɪnɪts] ;
Boil five ounces of Iceland Moss in three quarts of water for ten minutes ;
熬 五 盎司 的 冰岛 苔藓 在 三 夸脱 的 水 为了 十 分钟 ;
将五盎司冰岛苔藓放入三夸脱水中煮十分钟；

[streɪn] [ænd; ənd][eɪ diː ˈdiː][tuː; tə] [ˈlɪkər] [twelv] [paʊndz] [ʌv; əv][ˈʃʊgər] , [smɔːl] [spuːn] [kriːm] [ʌv; əv]
strain and add to liquor twelve pounds of Sugar , small spoon cream of
拉紧 和 添加 到 酒 十二 磅 的 糖 , 小的 勺子 奶油 的
[ˈtɑːrtər] ,
tartar ,
鞣鞣 ,
过滤后，向酒中加入十二磅糖和一小勺塔塔粉。

[ɔːr] [tuː] [paʊndz][ˈgluːkoʊs] ; [wen] [aɪ ˈtiː] [kʌmz] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] [ˈkʌlər][ə; eɪ] [diːp] [red] ;
or two pounds glucose ; when it comes to a boil color a deep red ;
或者 二 磅 葡萄糖 ; 什么时候 它 来 到 一个 熬 颜色 一个 深的 红色的 ;
或两磅葡萄糖；煮沸后呈深红色；

[kʊk] [tuː; tə] [seɪm] [drɪ'griː] [æz; əz] [ˈhɔːhaʊnd] ,
cook to same degree as Hoarhound ,
厨师 到 相同的 程度 作为 白毛猎犬 ,
烹饪水平与Hoarhound相同，

[ˈfleɪvər][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [fjuː] [draːps] [ɔɪl] [ˈænɪs] [ænd; ənd] [pɔːr] [ɑːn][slæb] [brɪ'twiːn] [ˈaɪərn][baːz][ænd; ənd]
flavor with a few drops Oil Anise and pour on slab between iron bars and
味道 和 一个 很少 滴 油 八角 和 倒 在 板 之间 铁 酒吧 和
[mɑːrk][wɪð; wɪθ][ˈkæərəml; ˈkɑːrml][ˈmɑːrkər] .
mark with caramel marker .
标记 和 焦糖 标记 .
加入几滴茴香油调味，倒在铁条之间的木板上，用焦糖笔标记。

[flæks] [siːd] [draːps] .
FLAX SEED DROPS .
亚麻 种子 滴 .
亚麻籽滴剂。

[sɪks] [paʊndz] [ʌv; əv] [ˈʊgər] , [wʌn][kwɔ:rt][ʌv; əv][ˈwɔ:tər] , [smɔ:l] [spu:n] [ʌv; əv] [kri:m] [ʌv; əv][ˈtɑ:rtər] ,
Six pounds of Sugar , one quart of water , small spoon of cream of tartar ,
六 磅 的 糖 , 一 夸脱 的 水 , 小的 勺子 的 奶油 的 鞣鞣 ,
六磅糖, 一夸脱水, 一小勺塔塔粉,

[ɔ:r][wʌn][ɔ:r] [tu:] [paʊndz] [ʌv; əv][ˈglu:kʊs] ; [kʊk] [tu:; tə][ə; eɪ][hɑ:rd] [kræk] ,
or one or two pounds of glucose ; cook to a Hard Crack ,
或者 一 或者 二 磅 的 葡萄糖 ; 厨师 到 一个 难的 裂缝 ,
或一两磅葡萄糖; 煮至硬裂。

[ðen] [stɜ:r][ɪn] [θri:] [ˈaʊnsɪz] [ʌv; əv] [hoʊl] [ɔ:r] [ˈpaʊdərd] [flæks] - [si:dz] [ænd; ənd][let] [kʊk] [ə; eɪ] [fju:]
then stir in three ounces of whole or powdered Flax - seeds and let cook a few
然后 搅拌 在 三 盎司 的 所有的 或者 粉末状 亚麻 - 种子 和 让 厨师 一个 很少
[ˈmoʊmənts] ;
moments ;
时刻 ;
然后拌入三盎司整粒或亚麻籽粉, 煮几分钟;

[pɔ:r] [aʊt][ænd; ənd] [ˈi:ðər] [mɑ:rk][ˈɪntu:] [skwer] [wɪð; wɪθ][ˈkærəml; ˈkɑ:rml][ˈmɑ:rkər] , [ɔ:r][rʌn] [θru:]
pour out and either mark into squares with caramel marker , or run through
倒 出去 和 任何一个 标记 进入 正方形 和 焦糖 标记 , 或者 跑步 通过
[ə; eɪ][dra:p] [məˈʃi:n] .
a drop machine .
一个 降低 机器 :
倒出后, 可以用焦糖笔画成方块, 或者用滴胶机滴胶。

[ˈɪŋɡlɪ] [ˈbɑ:rlɪ] [ˈʊgər] [dra:ps] .
ENGLISH BARLEY SUGAR DROPS .
英语 大麦 糖 滴 .
英国大麦糖滴。

[sɪks] [paʊndz] [ʌv; əv] [ˈʊgər] , [smɔ:l] [spu:n] [kri:m] [ʌv; əv][ˈtɑ:rtər] , [ɔ:r][wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv][ˈglu:kʊs] ;
Six pounds of Sugar , small spoon cream of tartar , or one pound of glucose ;
六 磅 的 糖 , 小的 勺子 奶油 的 鞣鞣 , 或者 一 磅 的 葡萄糖 ;
六磅糖、一小勺塔塔粉或一磅葡萄糖;

[kʊk] [tu:; tə][ə; eɪ][hɑ:rd] [-]
cook to a Hard [28]
厨师 到 一个 难的 [-]
煮至硬[28]

[kræk] , [ɔ:r] 290° .
Crack , or 290° .
裂缝 , 或者 290° .
裂纹, 或 290°。

[stɜ:r][ɪn] [fɔ:r] [ˈaʊnsɪz] [ˈbʌtər] [ænd; ənd][ə; eɪ] [fju:] [dra:ps][ʌv; əv] [ˈlemən] [ɔɪl] ,
Stir in four ounces butter and a few drops of Lemon Oil ,
搅拌 在 四 盎司 黄油 和 一个 很少 滴 的 柠檬 油 ,
拌入四盎司黄油和几滴柠檬油,

[ðen] [pɔ:r] [aʊt][ænd; ənd][mɑ:rk][æz; əz] [ˈaɪslənd] [mɔ:s] , [ˌet ˈsetərə; ɪt ˈsetərə] .
then pour out and mark as Iceland Moss , etc .
然后 倒 出去 和 标记 作为 冰岛 苔藓 , ETC .
然后倒出并标记为冰岛苔藓等。

[tɑ:r] [dra:ps] .
TAR DROPS .
焦油 滴 .
焦油滴。

[ˈsɪks] [paʊndz] [ʌv; əv] [ˈʃʊgər] , [smɔːl] [spuːn] [ʌv; əv] [kriːm] [ʌv; əv][ˈtɑːrtər] , [ɔːr] [tuː] [paʊndz] [ʌv; əv]
Six pounds of Sugar , small spoon of cream of tartar , or two pounds of
六 磅 的 糖 , 小的 勺子 的 奶油 的 鞣鞣 , 或者 二 磅 的
[ˈgluːkʊs] ;
glucose ;
葡萄糖 ;

六磅糖、一小勺塔塔粉或两磅葡萄糖；

[kʊk] [tuː; tə][ə; eɪ][hɑːrd] [kræk] , [ɔːr] 290° .
cook to a Hard Crack , or 290° .
厨师 到 一个 难的 裂缝 , 或者 290° .

煮至硬裂, 或 290°。

[pɔːr] [aʊt][ɑːn][ə; eɪ] [wel] [griːst] [slæb][ænd; ənd][eɪ diː ˈdiː][əˈbaʊt][ə; eɪ] [smɔːl] [spuːn] [ʌv; əv][paɪn][tɑːr] ;
Pour out on a well greased slab and add about a small spoon of Pine Tar ;
倒 出去 在 一个 出色地 涂油 板 和 添加 关于 一个 小的 勺子 的 松树 焦油 ;
倒在涂好油脂的木板上, 再加入一小勺松焦油;

[ðen] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [bætʃ] [naɪf] [wɜːrk][,aɪ ˈtiː] [θruː] [ðə; ði] [bætʃ] , [ænd; ənd][rʌn] [θruː] [ə; eɪ]
then with a batch knife work it through the batch , and run through a
然后 和 一个 批 刀 工作 它 通过 这 批 , 和 跑步 通过 一个
[draːp] [məˈʃiːn] .
drop machine .
降低 机器 .

然后使用批量切割刀将其切入批次中, 再通过落料机进行处理。

[fruːt] [draːps] , [faɪv] [ˈflevərz] .
FRUIT DROPS , FIVE FLAVORS .
水果 滴 , 五 口味 .

水果软糖, 五种口味。

[ˈtwenti] [paʊndz] [ʌv; əv] [ˈʃʊgər] , [θriː] [kwɔːts] [ʌv; əv][ˈwɔːtər] , [ə; eɪ] [ˈhiːpɪŋ] [ˈtiːspuːn] [ʌv; əv] [kriːm]
Twenty pounds of Sugar , three quarts of water , a heaping teaspoon of cream
二十 磅 的 糖 , 三 夸脱 的 水 , 一个 堆积 茶匙 的 奶油
[ʌv; əv][ˈtɑːrtər] ,
of tartar ,
的 鞣鞣 ,

二十磅糖, 三夸脱水, 一大勺塔塔粉,

[ɔːr][,sɪksˈtiːn] [paʊndz] [ʌv; əv] [ˈʃʊgər] [ænd; ənd] [fɔːr] [paʊndz] [ʌv; əv][ˈgluːkʊs] ;
or sixteen pounds of Sugar and four pounds of glucose ;
或者 十六 磅 的 糖 和 四 磅 的 葡萄糖 ;

或十六磅糖和四磅葡萄糖；

[kʊk] [tɪl] [ðə; ði] [ˈʃʊgər] [bɪˈɡɪnz] [tuː; tə][tɜːrn] [ˈjeləʊ] , [ðen] [pɔːr] [aʊt][æt; ət][wʌns] ;
cook till the Sugar begins to turn yellow , then pour out at once ;
厨师 直到 这 糖 开始 到 转动 黄色的 , 然后 倒 出去 在 一次 ;

煮至糖开始变黄, 然后立即倒出;

[tuː; tə][wʌn] [fɔːrθ] [ʌv; əv][ðə; ði] [bætʃ] [eɪ diː ˈdiː] [tuː] [ɔːr] [θriː] [draːps][ʌv; əv] [red] [ˈklɪər] ,
to one fourth of the batch add two or three drops of red color ,
到 一 第四 的 这 批 添加 二 或者 三 滴 的 红色的 颜色 ,

在四分之一的样品中加入两三滴红色色素,

[dʒʌst] [ɪˈnʌf] [tuː; tə] [meɪk] [,aɪ ˈtiː][ə; eɪ] [braɪt] [pɪŋk] , [ðen] [tuː] [fʊl] [ˈtiːspuːn] [ʌv; əv][taːˈtærɪk, -ˈtaː-]
just enough to make it a bright pink , then two full teaspoons of tartaric
只是 足够的 到 制作 它 一个 明亮的 粉色的 , 然后 二 满的 茶匙 的 酒石酸
[ˈæsɪd] [peɪst] ,
acid paste ,
酸 粘贴 ,

加入适量糖浆调成亮粉色, 然后加入两茶匙酒石酸糊。

[ænd; ənd][ə; eɪ][fju:] [drɑ:ps][ʌv; əv] ['nektər] ；
and a few drops of Nectar ；
和 一个 很少 滴 的 花蜜 ；

还有几滴花蜜；

[tu:; tə] [ə'nʌðər] [fɔ:rθ] [ʌv; əv][ðə; ði] [bætʃ] [,eɪ di: 'di:] [sə'fɪ(ə)nt] [red] ['klʌr][tu:; tə] [meɪk] [,aɪ 'ti:][ə; eɪ]
to another fourth of the batch add sufficient red color to make it a
到 其他 第四 的 这 批 添加 充足的 红色的 颜色 到 制作 它 一个
[di:p] [red] ,
deep red ,
深的 红色的 ,

在另外四分之一的量中加入足够的红色素，使其变成深红色。

[ðə; ði] [seɪm] ['kwɑ:ntəti][ʌv; əv]['æsɪd] [peɪst] , [ænd; ənd][ə; eɪ][fju:] [drɑ:ps][ʌv; əv] ['strɔ:beri] ['fleɪvər] ；
the same quantity of acid paste , and a few drops of Strawberry flavor ；
这 相同的 数量 的 酸 粘贴 ， 和 一个 很少 滴 的 草莓 味道 ；

等量的酸性糊状物，以及几滴草莓香精；

[tu:; tə][ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] [hæf][ʌv; əv][ðə; ði] [bætʃ] [,eɪ di: 'di:][æz; əz] [mʌtʃ] ['æsɪd][æz; əz][wʌz; wəz]['gɪv(ə)n]
to the remaining half of the batch add as much acid as was given
到 这 其余的 一半 的 这 批 添加 作为 很多 酸 作为 曾是 给定

[tu:; tə][ðə; ði] ['ʌðər] [tu:] [ænd; ənd][ə; eɪ][fju:] [drɑ:ps][ʌv; əv] ['lemən] [ɔɪl] ；
to the other two and a few drops of Lemon Oil ；
到 这 其他 二 和 一个 很少 滴 的 柠檬 油 ；

在剩余的一半样品中加入与另外两份样品相同的酸，再加入几滴柠檬油；

[rʌn] [ðɪ:z] [θru:] [ə; eɪ][drɑ:p] [mə'ʃi:n] , ['fɔ:miŋ] [raʊnd][drɑ:ps] .
run these through a drop machine , forming round drops .
跑步 这些 通过 一个 降低 机器 ， 成型 圆形的 滴 。

将这些水滴放入水滴成型机中，形成圆形水滴。

[naʊ] [kʊk] [ten] [paʊndz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [-]
Now cook ten pounds of Sugar [29]
现在 厨师 十 磅 的 糖 [-]

现在煮十磅糖[29]

[ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænər] , ['klʌr][wʌn] - [hæf][ʌv; əv][,aɪ 'ti:] ['ɔrɪndʒ] [ʃeɪd] [ænd; ənd]['fleɪvər] , [,eɪ di: 'di:]
in the same manner , color one - half of it Orange shade and flavor , add
在 这 相同的 方式 ， 颜色 一 - 一半 的 它 橙子 阴影 和 味道 ， 添加
['æsɪd] [peɪst] [æz; əz] [bɪ'fɔ:r] ,
acid paste as before ,
酸 粘贴 作为 前 ，

用同样的方法，将其中一半染成橙色并调味，像以前一样加入酸味糊状物。

[ðə; ði] ['ʌðər] [hæf] ['klʌr] [gri:n] , [ænd; ənd]['fleɪvər] [laɪm] [dʒu:s] ; [rʌn] [θru:] [ðə; ði] [seɪm] [set][ʌv; əv]
the other half color green , and flavor Lime Juice ; run through the same set of
这 其他 一半 颜色 绿色的 ， 和 味道 酸橙 汁 ； 跑步 通过 这 相同的 放 的
[roulʒ] .
rolls .
卷 。

另一半染成绿色，加入青柠汁调味；用同样的卷饼机卷一下。

['tæfi] . [-]
TAFFIES . [30]
太妃糖 . [-]

太妃糖。[30]

[və'nɪlə] ['tæfi] .
VANILLA TAFFY .
香草 太妃糖 。

香草太妃糖。

[sɪks] [paʊndz] [ʌv; əv] [ˈʊgər] , [smɔ:l] [spu:n] [ʌv; əv] [kri:m] [ʌv; əv][ˈtɑ:rtər][ɔ:r] [tu:] [paʊndz] [ʌv; əv][ˈglu:kəs]
Six pounds of Sugar , small spoon of cream of tartar or two pounds of glucose
六 磅 的 糖 , 小的 勺子 的 奶油 的 鞑靼 或者 二 磅 的 葡萄糖
;
;
;
;

六磅糖，一小勺塔塔粉，或两磅葡萄糖；

[kʊk] [dʒʌst][tu:; tə][ðə; ði] [kræk] , [ɔ:r] 252° , [eɪ di: ˈdi:][tu:; tə][aɪ ˈti:] [waɪl] [ˈkʊkɪŋ] [wʌn] [vəˈnɪlə] [bi:n] ,
cook just to the Crack , or 252° , add to it while cooking one Vanilla Bean ,
厨师 只是 到 这 裂缝 , 或者 252° , 添加 到 它 尽管 烹饪 一 香草 豆 ,
煮至锅底出现裂纹（或温度达到252°），煮的过程中加入一根香草豆荚。

[splɪt][ɪn] [tu:] ; [wen] [pɔ:d] [ɑ:n][ðə; ði][slæb] [rɪˈmu:v] [ðə; ði] [bi:n] , [ænd; ənd] [wen] [kʊld] [ɪˈnʌf] ,
split in two ; when poured on the slab remove the bean , and when cold enough ,
分裂 在 二 ; 什么时候 倾倒 在 这 板 消除 这 豆 , 和 什么时候 寒冷的 足够的 ,
分成两半；倒在石板上后取出豆子，待其冷却后，

[pʊl] [ˈpɜ:rfɪktli] [waɪt] ; [rɪˈmu:v] [frʌm; frəm][ðə; ði] [hʊk] [ænd; ənd] [pʊl] [ˈɪntu:] [lɔ:ŋ] [strips] ,
pull perfectly white ; remove from the hook and pull into long strips ,
拉 完美 白色的 ; 消除 从 这 钩 和 拉 进入 长的 条状物 ,
拉出洁白的线；从钩子上取下，拉成长条。

[ðen] [kʌt][ˈɪntu:] [ˈpi:sɪz] [θri:] [ɔ:r] [fɔ:r] [ɪntʃɪz] [ɪn][lenkθ; lenθ] , [ænd; ənd] [ræp] [ɪn][wæks][ˈpeɪpər] .
then cut into pieces three or four inches in length , and wrap in wax paper .
然后 切 进入 件 三 或者 四 英寸 在 长度 , 和 裹 在 蜡 纸 .
然后切成三四英寸长的小段，用蜡纸包裹起来。

[ɪf] [ˈbrɪt(ə)l] [ˈtæfi] [ɪz][ˈwɑ:ntɪd] , [kʊk] [ðɪs] [seɪm] [bætʃ] [tu:; tə][ðə; ði][hɑ:rd] [kræk] ,
If brittle taffy is wanted , cook this same batch to the Hard Crack ,
如果 脆 太妃糖 是 通缉 , 厨师 这 相同的 批 到 这 难的 裂缝 ,
如果想要脆硬的太妃糖，就把这批太妃糖煮到硬裂状态。

[ɔ:r] 290° ; [fɔ:rm][aɪ ˈti:][ˈɪntu:][ə; eɪ][lɑ:rdʒ] [kerk] , [wɪtʃ] [meɪ] [bi:; bi][ˈbrʊʊkən][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [ˈhæməɹ]
or 290° ; form it into a large cake , which may be broken with a hammer
或者 290° ; 形式 它 进入 一个 大的 蛋糕 , 哪个 可能 是 破碎的 和 一个 锤
[æz; əz][soʊld] .
as sold .
作为 卖 .

或 290°；将其做成一个大饼，出售时可用锤子敲碎。

[ɪf] [ˈfleɪvərɪŋ] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][ˈekstrækt; ɪkˈstrækt] [ɪnˈsted] [ʌv; əv][ðə; ði] [bi:n] , [du:][soʊ] [waɪl] [ˈpʊlɪŋ] [ɑ:n]
If flavoring with the extract instead of the bean , do so while pulling on
如果 调味 和 这 提炼 反而 的 这 豆 , 做 所以 尽管 拉 在
[ðə; ði] [hʊk] .
the hook .
这 钩 .

如果用提取物而不是咖啡豆来调味，请在拉钩的同时进行调味。

[paɪn] [ˈæp(ə)l] [ˈtæfi] .
PINE APPLE TAFFY .
松树 苹果 太妃糖 .

菠萝太妃糖。

[kʊk] [seɪm] [æz; əz] [vəˈnɪlə] , [ɪkˈsept] [eɪ di: ˈdi:][noʊ][ˈfleɪvər][ɪn][ˈbeɪs(ə)n] ,
Cook same as Vanilla , except add no flavor in basin ,
厨师 相同的 作为 香草 , 除了 添加 不 味道 在 盆地 ,
烹饪方法与香草口味相同，只是在锅里不要加任何调味料。

[ænd; ənd][let][ðə; ði] [bætʃ] [ri:tʃ] [ðə; ði][hɑ:rd] [kræk] [dɪ'gri:] , [ðen] [pɔ:r] [aʊt] [tu:] - [θɜ:rd] [ʌv; əv]
and let the batch reach the Hard Crack degree , then pour out two - thirds of
和 让 这 批 抵达 这 难的 裂缝 程度 , 然后 倒 出去 二 - 三分之一 的
[ðə; ði] [bætʃ] ;
the batch ;
这 批 ;

待酒液达到硬裂度后，倒出三分之二的酒液；

[ˈkʌlər][ðə; ði][rest][ɪn][ðə; ði][ˈbeɪs(ə)n][ə; eɪ] [braɪt] [red] , [pʊl][ðə; ði][fɜ:rst] [pɔ:d] [aʊt] ,
color the rest in the basin a bright red , pull the first poured out ,
颜色 这 休息 在 这 盆地 一个 明亮的 红色的 , 拉 这 第一的 倾倒 出去 ,
将盆中剩余的液体染成鲜红色，然后倒出最先倒出的液体。

[waɪt] , [ænd; ənd][ˈfleɪvər][paɪn][ˈæp(ə)]; [fɔ:rm][,aɪ ˈti:][ˈɪntu:][ə; eɪ] [keɪk] ,
white , and flavor Pine Apple ; form it into a cake ,
白色的 , 和 味道 松树 苹果 ; 形式 它 进入 一个 蛋糕 ,
白色，菠萝味；将其做成蛋糕，

[ænd; ənd] [ˈhævɪŋ] [spred] [ðə; ði] [red] [ˈpi:si:z] [aʊt][ˈɪntu:][ə; eɪ] [ʃi:t] , [ˈkʌvər][,aɪ ˈti:][ˈoʊvər][ðə; ði] [waɪt] .
and having spread the red pieces out into a sheet , cover it over the white .
和 拥有 传播 这 红色的 件 出去 进入 一个 床单 , 覆盖 它 超过 这 白色的 .
将红色布片铺成一张，盖在白色布片上。

[ˈlemən] [ˈtæfi] . [-]
LEMON TAFFY . [31]
柠檬 太妃糖 . [-]
柠檬太妃糖。[31]

[seɪm] [æz; əz] [vəˈnɪlə] ; [ˈkʌlər] [ˈjeləʊ] [ɪn][ðə; ði][ˈbeɪs(ə)n] [bɪˈfɔ:r] [ˈpɔ:rɪŋ] [aʊt] , [ðen] [ˈfleɪvər] [ˈlemən] [ɑ:n]
Same as Vanilla ; color yellow in the basin before pouring out , then flavor Lemon on
相同的 作为 香草 ; 颜色 黄色的 在 这 盆地 前 浇注 出去 , 然后 味道 柠檬 在
[ðə; ði] [hʊk] .
the hook .
这 钩 .

与香草口味相同；在倒入之前先在盆中染成黄色，然后在钩子上加入柠檬调味。

[ˈtʃɔ:klət] [ˈtæfi] .
CHOCOLATE TAFFY .
巧克力 太妃糖 .
巧克力太妃糖。

[seɪm] [æz; əz] [vəˈnɪlə] ; [wen] [ɑ:n][ðə; ði][slæb][,eɪ di: ˈdi:][tu:; tə][ðə; ði] [bætʃ] [sɪks] [ˈaʊnsɪz] [meltɪd]
Same as Vanilla ; when on the slab add to the batch six ounces melted
相同的 作为 香草 ; 什么时候 在 这 板 添加 到 这 批 六 盎司 融化
[ˈtʃɔ:klət] ,
Chocolate ,
巧克力 ,
与香草口味相同；在制作过程中，加入六盎司融化的巧克力。

[wɜ:rk][,aɪ ˈti:][ˈɪntu:][ðə; ði] [bætʃ] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [bætʃ] [naɪf] .
work it into the batch with a batch knife .
工作 它 进入 这 批 和 一个 批 刀 .
用刮刀将其拌入面糊中。

[ˈkəʊkə,nʌt] [ˈtæfi] .
COCOANUT TAFFY .
椰子 太妃糖 .
椰子太妃糖。

[sɪks] [paʊndz] [ʌv; əv] [ˈʃʊɡər] , [smɔ:l] [spu:n] [ʌv; əv] [kri:m] [ʌv; əv][ˈtɑ:rtər] , [ɔ:r] [θri:] [paʊndz] [ʌv; əv]
Six pounds of Sugar , small spoon of cream of tartar , or three pounds of
六 磅 的 糖 , 小的 勺子 的 奶油 的 鞑靼 , 或者 三 磅 的
[ˈglu:kʊs] ;
glucose ;
葡萄糖 ;

六磅糖、一小勺塔塔粉或三磅葡萄糖；

[kʊk] [tu:; tə][ðə; ði][hɑ:rd] [kræk] , [ðen] [eɪ di: ˈdi:] [θri:] [ˈɡreɪtɪd] [ˈkəʊkə,nʌt] ;
cook to the Hard Crack , then add three grated Cocoanuts ;
厨师 到 这 难的 裂缝 , 然后 添加 三 磨碎的 椰子 ;

煮至硬裂, 然后加入三个磨碎的椰子；

[stɜ:r] [ʌnˈtɪl] [ðə; ði] [bætʃ] [ˈri:tʃɪz] [ðə; ði][sɔ:ft] [kræk] ; [pɔ:r] [aʊt][æt; ət][wʌns] ; [wen] [səˈfɪʃntli] [kʊld]
stir until the batch reaches the Soft Crack ; pour out at once ; when sufficiently cold
搅拌 直到 这 批 到达 这 柔软的 裂缝 ; 倒 出去 在 一次 ; 什么时候 足够 寒冷的
,
,
,

搅拌至酒液达到软裂点；立即倒出；待其充分冷却后，

[pʊl] [waɪt] [ɑ:n][ðə; ði] [hʊk] , [ænd; ənd][rʌn] [aʊt][ˈɪntu:] [strips] ; [kʌt][ˈɪntu:] [ˈpi:sɪz] ,
pull white on the hook , and run out into strips ; cut into pieces ,
拉 白色的 在 这 钩 , 和 跑步 出去 进入 条状物 ; 切 进入 件 ,

将白色线钩住, 拉成条状；切成小块，

[ˈeni] [lenkθ; lenθ] [drˈzaird] , [ænd; ənd] [ræp] [ɪn][wæks][ˈpeɪpər] .
any length desired , and wrap in wax paper .
任何 长度 想要的 , 和 裹 在 蜡 纸 .

剪成所需长度, 然后用蜡纸包裹。

" [oʊld] [stɑɪl] " [məˈlæsɪz] .
" OLD STYLE " MOLASSES .
" 老的 风格 " 糖蜜 .

“老式”糖蜜。

[faɪv] [paʊndz] [ʌv; əv] [ˈʃʊɡər] [ænd; ənd][wʌn] [ˈɡælən] [ʌv; əv][en] . [oʊ] . [məˈlæsɪz] ;
Five pounds of Sugar and one gallon of N . O . Molasses ;
五 磅 的 糖 和 一 加仑 的 N . 哦 . 糖蜜 ;

五磅糖和一加仑无糖蜜；

[pʊt][ɑ:n][ðə; ði][ˈfaɪər][ænd; ənd] [kʊk] [tu:; tə][ə; eɪ][hɑ:rd][bɔ:l] , [ðen] [eɪ di: ˈdi:] [tu:] [paʊndz] [ʌv; əv] [swi:t]
put on the fire and cook to a Hard Ball , then add two pounds of sweet
放 在 这 火 和 厨师 到 一个 难的 球 , 然后 添加 二 磅 的 甜的
[ˈbʌtər] ,
butter ,
黄油 ,

放在火上煮至硬球状, 然后加入两磅甜黄油。

[ænd; ənd][kənˈtɪnju:] [ðə; ði] [ˈkʊkɪŋ] [ʌnˈtɪl][ðə; ði] [bætʃ] [dʒʌst] [ˈri:tʃɪz] [ðə; ði][sɔ:ft] [kræk] , [ɔ:r] 252° ,
and continue the cooking until the batch just reaches the Soft Crack , or 252° ,
和 继续 这 烹饪 直到 这 批 只是 到达 这 柔软的 裂缝 , 或者 252° ,

继续烹煮, 直到这批豆子达到软裂温度, 即252℃。

[ɪf] [ɪn] [ˈwɪntər] ; [ɪf] [ɪn] [ˈsʌmər] , [kʊk] [tu:; tə][ðə; ði] [kræk] , [ɔ:r] 260° ;
if in winter ; if in summer , cook to the Crack , or 260° ;
如果 在 冬天 ; 如果 在 夏天 , 厨师 到 这 裂缝 , 或者 260° ;

如果在冬季；如果在夏季, 煮至裂纹, 或 260°；

[pɔ:r] [aʊt][ɑ:n][ə; eɪ] [ɡri:st] [slæb] , [ænd; ənd] [pʊl] [tu:; tə][ə; eɪ] [braɪt] [ˈɡoʊldən] [ˈkʌlər] ;
pour out on a greased slab , and pull to a bright golden color ;
倒 出去 在 一个 涂油 板 , 和 拉 到 一个 明亮的 金的 颜色 ;

倒在涂了油的板上, 拉至金黄色；

[fɔːrm][ˈɪntuː][strips] , [ænd; ənd][kʌt][ˈɪntuː][baːz] [fɔːr] [ɔːr][faɪv] [ɪntʃɪz] [ɪn][lenkθ; lenθ] ; [ræp] [ɪn][wæks]
form into strips , and cut into bars four or five inches in length ; wrap in wax
形式 进入 条状物 , 和 切 进入 酒吧 四 或者 五 英寸 在 长度 ; 裹 在 蜡
[ˈpeɪpər] .
paper .
纸 ;

将面团搓成长条，切成四五英寸长的条状；用蜡纸包裹。

[əˈnʌðər] [məˈlæsɪz] [ˈtæfi] . [-]
ANOTHER MOLASSES TAFFY . [**32**]
其他 糖蜜 太妃糖 . [-]

另一种糖蜜太妃糖。[32]

[θriː] [paʊndz] [ʌv; əv] [ˈʊgər] , [θriː] [paʊndz] [ʌv; əv][ˈgluːkoʊs] , [ænd; ənd][wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv] [məˈlæsɪz] ;
Three pounds of Sugar , three pounds of glucose , and one quart of Molasses ;
三 磅 的 糖 , 三 磅 的 葡萄糖 , 和 一 夸脱 的 糖蜜 ;

三磅糖，三磅葡萄糖，一夸脱糖蜜；

[kʊk] [tuː; tə][ðə; ði][sɔːft] [kræk] ; [set] [ɔːf][ænd; ənd][stɜːr][ˈɪntuː][ðə; ði] [bætʃ] [wʌn] [ˈtiːspuːn] [ʌv; əv]
cook to the Soft Crack ; set off and stir into the batch one teaspoon of
厨师 到 这 柔软的 裂缝 ; 放 离开 和 搅拌 进入 这 批 一 茶匙 的
[ˌsæləˈretəs] ;
saleratus ;
萨勒拉图斯 ;

煮至软裂；取出，在锅中加入一茶匙盐酸芹；

[pɔːr] [ɑːn][ə; eɪ][slæb] , [ænd; ənd] [wen] [ˈnɪrli] [koʊld] [pʊl] [ænd; ənd][ˈfleɪvər][ɑːn][ðə; ði] [hʊk] ,
pour on a slab , and when nearly cold pull and flavor on the hook ,
倒 在 一个 板 , 和 什么时候 几乎 寒冷的 拉 和 味道 在 这 钩 ,

倒在木板上，待快冷却时，用钩子蘸取酱汁调味。

[ˈiːðər] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [fjuː] [drɔːps][ʌv; əv] [ˈlemən] [ɔɪl] , [ˈbɪtər] [ˈɑːmənd] [ɔɪl] , [ɔːr][ˈekstrækt; ɪkˈstrækt][ʌv; əv]
either with a few drops of Lemon Oil , Bitter Almond Oil , or Extract of
任何一个 和 一个 很少 滴 的 柠檬 油 , 苦的 杏仁 油 , 或者 提炼 的
[meɪs] ;
Mace ;
锤 ;

可以加入几滴柠檬油、苦杏仁油或肉豆蔻提取物；

[rʌn] [aʊt][ˈɪntuː][baːz][æz; əz] [brɪˈfɔːr] . [-]
run out into bars as before . [33]
跑步 出去 进入 酒吧 作为 前 . [-]

像以前一样跑进酒吧。[33]

[ˈtæfi] , ([ˈekstrə][faɪn]) .
TAFFIES , (Extra Fine) .
太妃糖 , (额外的 美好的) .

太妃糖（特级）。

[ˈhɪkəri] - [nʌt] [ˈtæfi] .
HICKORY - NUT TAFFY .
山胡桃木 - 坚果 太妃糖 .

山核桃太妃糖。

[sɪks] [paʊndz] [ʌv; əv] [ˈʊgər] , [ænd; ənd][dʒʌst] [ɪˈnʌf] [məˈlæsɪz] [tuː; tə][ˈkʌlər] ; [ə; eɪ] [smɔːl] [spuːn] [ʌv; əv]
Six pounds of Sugar , and just enough Molasses to color ; a small spoon of
六 磅 的 糖 , 和 只是 足够的 糖蜜 到 颜色 ; 一个 小的 勺子 的

[kriːm] [ʌv; əv][ˈtɑːrtər] ,
cream of tartar ,
奶油 的 鞣鞣 ,

六磅糖，以及刚好够调色的糖蜜；一小勺塔塔粉，

[ɔːr] [fɔːr] [paʊndz] [ʌv; əv] [ˈʊgər] [ænd; ənd] [tuː] [ʌv; əv][ˈgluːkəʊs] ； [kʊk] [tuː; tə][ðə; ði][hɑːrd] [kræk] ；
or four pounds of Sugar and two of glucose ； cook to the Hard Crack ；
或者 四 磅 的 糖 和 二 的 葡萄糖 ； 厨师 到 这 难的 裂缝 ；
或四磅糖和两磅葡萄糖； 煮至硬裂；

[pɔːr] [aʊt][ɑːn][ə; eɪ] [ɡriːst] [slæb] , [ænd; ənd] [brɪfɔːr] [ˈθroʊɪŋ] [təˈgeðər] ,
pour out on a greased slab , and before throwing together ,
倒 出去 在 一个 涂油 板 , 和 前 投掷 一起 ,
倒在抹了油的石板上，然后搅拌均匀。

[ˈskætər] [ˈoʊvər][,aɪ ˈtiː][əˈbaʊt] [tuː] [paʊndz] [ʌv; əv] [tʃɑːpt] [ʌp] [ˈhɪkəri] - [nʌts] ； [wɜːrk][ðə; ði] [nʌts] [ˈɪntuː]
scatter over it about two pounds of chopped up Hickory - nuts ； work the nuts into
分散 超过 它 关于 二 磅 的 切碎 向上 山核桃 - 坚果 ； 工作 这 坚果 进入
[ðə; ði] [bætʃ] ,
the batch ,
这 批 ,

在上面撒上约两磅切碎的山核桃； 将山核桃拌入面糊中。

[ðen] [rʌŋ][,aɪ ˈtiː] [θruː] [ə; eɪ] [fleɪk] [məˈʃiːn] , [əˈbaʊt] [tuː] [ɪntʃɪz] [waɪd] ,
then run it through a flake machine , about two inches wide ,
然后 跑步 它 通过 一个 薄片 机器 , 关于 二 英寸 宽的 ,
然后将其放入压片机中，压成大约两英寸宽的薄片状。

[ænd; ənd][mɑːrk][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][ˈkærəml; ˈkɑːrml][ˈmɑːrkər][ˈɪntuː] [stɪks] .
and mark with a caramel marker into sticks .
和 标记 和 一个 焦糖 标记 进入 棍子 .
用焦糖色记号笔在棍子上做标记。

[ðiːz] [ɑːr; ər] [ˈveri] [naɪs] [ɡʊdz] [fɔːr; fər][ˈfænsi][bɑːksɪz] .
These are very nice goods for fancy boxes .
这些 是 非常 好的 商品 为了 想要 盒子 .
这些是制作精美包装盒的绝佳材料。

[ˈwɔːlnʌt] [ˈtæfi] .
WALNUT TAFFY .
核桃 太妃糖 .
核桃太妃糖。

[seɪm] [æz; əz] [ˈhɪkəri] [nʌt] , [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [ɪkˈsepʃn] [ʌv; əv][ðə; ði] [nʌts] .
Same as Hickory Nut , with the exception of the nuts .
相同的 作为 山核桃 坚果 , 和 这 例外 的 这 坚果 .
与山核桃相同，只是不含坚果。

[ˈkəʊkə,nʌt] [ˈtæfi] .
COCOANUT TAFFY .
椰子 太妃糖 .
椰子太妃糖。

[seɪm] [æz; əz] [ˈʌðər] , [ɪkˈsept] [,eɪ diː ˈdiː] [θriː] [ˈɡreɪtɪd] [ˈkəʊkə,nʌt] , [wen] [bætʃ] [hæz; həz] [riːtʃt]
Same as others , except add three grated Cocoanuts , when batch has reached
相同的 作为 其他的 , 除了 添加 三 磨碎的 椰子 , 什么时候 批 有 达到
[ðə; ði][hɑːrd] [kræk] ,
the Hard Crack ,
这 难的 裂缝 ,
除了在椰子煮至硬裂时加入三个磨碎的椰子外， 其他步骤都与其他步骤相同。

[ænd; ənd][stɜːr][ʌnˈtɪl][ðə; ði] [bætʃ] [əˈɡen] [ˈriːtʃɪz] [ðə; ði] [seɪm] [dɪˈɡriː] ； [rʌŋ] [θruː] [ðə; ði] [fleɪk]
and stir until the batch again reaches the same degree ； run through the flake
和 搅拌 直到 这 批 再次 到达 这 相同的 程度 ； 跑步 通过 这 薄片
[məˈʃiːn] ,
machine ,
机器 ,
搅拌至该批次再次达到相同的程度； 然后通过片状机压制成型。

[æz; əz][waɪd][æz; əz][ðə; ði] [mə'ʃi:n] [wɪl][æd'mɪt] , [ðen] [mɑ:rk] [-]
as wide as the machine will admit , then mark [34]
作为 宽的 作为 这 机器 将要 承认 , 然后 标记 [-]

尽可能宽, 然后标记[34]

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['kærəml; 'kɑ:rlm]['mɑ:rkər] , [daɪ'ægənəli] , [tu:] [weɪz] , ['fɔ:miŋ] ['daɪəmənds] .
with a caramel marker , diagonally , two ways , forming diamonds .
和 一个 焦糖 标记 , 对角线 , 二 方式 , 成型 钻石 .

用焦糖笔以对角线方向画两条线, 形成菱形。

[ði:z] [ɑ:r; əɹ] ['veri] ['hænsəm] .
These are very handsome .
这些 是 非常 英俊的 .

它们非常漂亮。

[brə'zi:l] - [nʌt] ['tæfi] .
BRAZIL - NUT TAFFY .
巴西 - 坚果 太妃糖 .

巴西坚果太妃糖。

[seɪm] [æz; əz] ['wɔ:lɪnʌt] [ɔ:r] ['hɪkəri] - [nʌt] ; [bʌt; bət][ju:z][noʊ] [mə'læsɪz] , [ænd; ənd] [wen] [dʌŋ] ,
Same as Walnut or Hickory - nut ; but use no molasses , and when done ,
相同的 作为 核桃 或者 山核桃 - 坚果 ; 但 使用 不 糖蜜 , 和 什么时候 完毕 ,

与核桃或山核桃的做法相同; 但不要使用糖蜜, 完成后,

[set] [ɔ:f] [ænd; ənd][stɜ:r][ɪn][wʌŋ] ['ti:spu:n] [sælə'retəs] ; [mɑ:rk]['ɪntu:] [stɪks] . [-]
set off and stir in one teaspoon saleratus ; mark into sticks . [35]
放 离开 和 搅拌 在 一 茶匙 萨勒拉图斯 ; 标记 进入 棍子 . [-]

开始搅拌, 加入一茶匙盐; 做成条状。[35]

[bɑ:r] ['kændɪz] .
BAR CANDIES .
酒吧 糖果 .

酒吧糖果。

[braʊn] ['ɑ:mənd] [bɑ:r] .
BROWN ALMOND BAR .
棕色的 杏仁 酒吧 .

棕色杏仁棒。

[ten] [paʊndz] [ʌv; əv] ['fʊgər] , [lɑ:rdʒ] [spu:n] [ʌv; əv] [kri:m] [ʌv; əv]['tɑ:rtər] , [ænd; ənd] [wen] [aɪ 'ti:] [brɪ'ɡɪnz]
Ten pounds of Sugar , large spoon of cream of tartar , and when it begins
十 磅 的 糖 , 大的 勺子 的 奶油 的 鞣鞣 , 和 什么时候 它 开始

[tu; tə][bɔɪl] ,
to boil ,
到 熬 ,

十磅糖, 一大勺塔塔粉, 当它开始沸腾时,

[eɪ di: 'di:][sɪks] [paʊndz] [ʌv; əv] ['ɑ:mənd] [nʌts] , ['æftər] ['hævɪŋ] [pɪkt] [aʊt] [ɔ:l] ['felz] [ænd; ənd] ['dʌstɪd]
add six pounds of Almond Nuts , after having picked out all shells and dusted
添加 六 磅 的 杏仁 坚果 , 后 拥有 挑选 出去 全部 贝壳 和 掸去灰尘

[ðə; ði] [nʌts] ['θɜ:rəli] ;
the nuts thoroughly ;
这 坚果 彻底 ;

加入六磅杏仁, 去掉所有外壳, 并将杏仁彻底除尘;

[stɜ:r] ['sləʊli] , ['ki:pɪŋ] [ðə; ði][saɪdz] [ʌv; əv][ðə; ði]['beɪs(ə)n] [wel] [wɑ:ʃt] , [ʌn'tɪl] [nʌts] [ɑ:r; əɹ][æz; əz]
stir slowly , keeping the sides of the basin well washed , until nuts are as
搅拌 缓慢地 , 保持 这 侧面 的 这 盆地 出色地 洗过 , 直到 坚果 是 作为

[braʊn] [æz; əz] [wɪʃt] ,
brown as wished ,
棕色的 作为 希望 ,

慢慢搅拌, 并保持盆壁干净, 直到坚果变成想要的棕色为止。

[ænd; ɐnd][slaid][ɔ:f][ðə; ði][ˈspætʃələ][ˈi:zəli][wen][reɪzd][ʌp]; [pɔ:r][aʊt][brɪtwi:n][ˈaɪərn][ba:z],
and slide off the spatula easily when raised up; pour out between iron bars,
和 滑动 离开 这 抹刀 容易地 什么时候 提高 向上; 倒 出去 之间 铁 酒吧;
提起铲子时很容易滑落; 从铁条缝隙间倒出。

[əˈbaʊt][wʌn][ɪntʃ][θɪk]; [wen][kəʊld][ɪˈnʌf][nʌ:t][tu:; tə][rʌn],
about one inch thick; when cold enough not to run,
关于 一 英寸 厚的; 什么时候 寒冷的 足够的 不是 到 跑步;
大约一英寸厚; 当温度低到不会流动时,

[kʌt][ˈɪntu:][ba:z][wɪð; wɪθ][bætʃ][naɪf][ænd; ɐnd][ə; eɪ][ˈmæltɪ].
cut into bars with batch knife and a mallet.
切 进入 酒吧 和 批 刀 和 一个 槌;
用裁切刀和木槌切成条状。

[braʊn][ˈɑ:mənd][bɑ:r], ([wɪð; wɪθ][ˈglu:kəʊs]).
BROWN ALMOND BAR, (With Glucose).
棕色的 杏仁 酒吧; (和 葡萄糖)
棕色杏仁棒 (含葡萄糖)。

[sɪks][paʊndz][ʌv; əv][ˈfʊgər], [fɔ:r][paʊndz][ʌv; əv][ˈglu:kəʊs]; [kʊk][tu:; tə][ðə; ði][hɑ:rd][kræk],
Six pounds of Sugar, four pounds of glucose; cook to the Hard Crack,
六 磅 的 糖; 四 磅 的 葡萄糖; 厨师 到 这 难的 裂缝;
六磅白砂糖, 四磅葡萄糖; 熬煮至硬裂。

[ðen][eɪ di: ˈdi:][sɪks][paʊndz][ʌv; əv][ˈɑ:mənd][nʌts]; [stɜ:r][ʌnˈtɪl][ðə; ði][nʌts][si:s][ˈkrækiŋ],
then add six pounds of Almond Nuts; stir until the nuts cease cracking,
然后 添加 六 磅 的 杏仁 坚果; 搅拌 直到 这 坚果 停止 裂纹;
然后加入六磅杏仁; 搅拌至杏仁不再发出噼啪声。

[ænd; ɐnd][aɪ ˈti:][ɪz][dʌn]; [pɔ:r][aʊt][æz; əz][brɪˈfɔ:r].
and it is done; pour out as before.
和 它 是 完毕; 倒 出去 作为 前;
好了, 照之前那样倒出来。

[blæntʃt][ˈɑ:mənd][bɑ:r].
BLANCHED ALMOND BAR.
焯水 杏仁 酒吧;
杏仁片。

[seɪm][æz; əz][braʊn][ˈɑ:mənd], [ɪkˈsept][blæntʃ][ðə; ði][ˈɑ:məndz]; [ðɪs][fʊd; ʃəd][bi:; bi][dʌn][ˈsʌmtaɪm]
Same as Brown Almond, except blanch the Almonds; this should be done sometime
相同的 作为 棕色的 杏仁, 除了 焯水 这 杏仁; 这 应该 是 完毕 有时
[brɪˈfɔ:r][ˈmeɪkiŋ][ðə; ði][bɑ:r],
before making the bar,
前 制作 这 酒吧;
与棕色杏仁的做法相同, 只是需要先将杏仁焯水; 这一步骤应该在制作能量棒之前完成。

[soʊ][ðə; ði][nʌts][wɪl][bi:; bi][draɪ].
so the nuts will be dry.
所以 这 坚果 将要 是 干燥;
这样坚果就会变干。

[pi:] - [nʌt][bɑ:r]. [-]
PEA - NUT BAR. [36]
豌豆 - 坚果 酒吧: [-]
花生棒。[36]

[seɪm][æz; əz][ˈɑ:mənd][bɑ:r], [ɪkˈsept][ju:z][ten][paʊndz][ʌv; əv][pi:] - [nʌts].
Same as Almond Bar, except use ten pounds of Pea - nuts.
相同的 作为 杏仁 酒吧; 除了 使用 十 磅 的 豌豆 - 坚果;
与杏仁棒的做法相同, 只是用十磅花生代替。

[slaɪst] [ˈkəʊkə,nʌt]] .
SLICED COCOANUT .
切片 椰子

椰子片。

[ten] [paʊndz] [ʌv; əv] [ˈʊgər] , [lɑ:rdʒ] [spu:n] [ʌv; əv] [kri:m] [ʌv; əv][ˈtɑ:rtər] ; [kʊk] [tu:; tə][ə; eɪ][hɑ:rd] [kræk] ,
Ten pounds of Sugar , large spoon of cream of tartar ; cook to a Hard Crack ,
十 磅 的 糖 , 大的 勺子 的 奶油 的 鞣鞣 ; 厨师 到 一个 难的 裂缝 ,
十磅糖，一大勺塔塔粉；熬至硬裂。

[ɔ:r] 290° , [ðen] [eɪ di: ˈdi:] [ˈsləʊli] , [faɪv] [slaɪst] [ˈkəʊkə,nʌt] ; ([ˈæftər] [ˈperɪŋ] [ðə; ði] [ˈkəʊkə,nʌt] , [kʌt]
or 290° , then add slowly , five sliced Cocoanuts ; (after paring the Cocoanuts , cut
或者 290° , 然后 添加 缓慢地 , 五 切片 椰子 ; (后 削皮 这 椰子 , 切
[ðem; ðəm][ˈɪntu:] [hævz] ,
them into halves ,
他们 进入 一半 ,

或者加热到290°，然后慢慢加入五颗切好的椰子；（椰子去皮后，切成两半，

[ðen] [slaɪs][ðem; ðəm][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [spoʊk] [ʃeɪv]) ; [stɜ:r] [ˈkerfəli] , [tɪl] [nʌts] [ɑ:r; ər][æz; əz] [braʊn]
then slice them with a spoke shave) ; stir carefully , till nuts are as brown
然后 片 他们 和 一个 辐 刮胡子) ; 搅拌 小心 , 直到 坚果 是 作为 棕色的
[æz; əz] [drˈzaɪrd] ,
as desired ,
作为 想要的 ,

然后用刨刀将它们切片)；轻轻搅拌，直到坚果变成所需的棕色即可。

[ðen] [pɔ:r] [aʊt] [brˈtwi:n] [ˈaɪərn][ba:z] , [seɪm] [æz; əz] [ˈʌðər] [nʌt][ba:z] .
then pour out between iron bars , same as other nut bars .
然后 倒 出去 之间 铁 酒吧 , 相同的 作为 其他 坚果 酒吧 .

然后像其他螺母条一样，从铁条之间倒出来。

[ɪf] [ˈkʊkɪŋ] [wɪð; wɪθ][ˈglu:kəʊs] , [ju:z] [seɪm] [ˈkwɑ:ntəti][æz; əz][fɔ:r; fər] [ˈɑ:mənd] [bɑ:r] .
If cooking with glucose , use same quantity as for Almond Bar .
如果 烹饪 和 葡萄糖 , 使用 相同的 数量 作为 为了 杏仁 酒吧 .

如果使用葡萄糖烹饪，用量与制作杏仁棒时相同。

[brəˈzɪl] [bɑ:r] .
BRAZIL BAR .
巴西 酒吧 .

巴西酒吧。

[ten] [paʊndz] [ʌv; əv] [ˈʊgər] , [ˈɔ:rd(ə)nerɪ] [spu:n] [ʌv; əv] [kri:m] [ʌv; əv][ˈtɑ:rtər] ,
Ten pounds of Sugar , ordinary spoon of cream of tartar ,
十 磅 的 糖 , 普通的 勺子 的 奶油 的 鞣鞣 ,

十磅糖，一勺塔塔粉，

[ɔ:r][sɪks] [paʊndz] [ʌv; əv] [ˈʊgər] [ænd; ənd] [fɔ:r] [paʊndz] [ʌv; əv][ˈglu:kəʊs] ; [kʊk] [tu:; tə][ə; eɪ][hɑ:rd] [kræk] ,
or six pounds of Sugar and four pounds of glucose ; cook to a Hard Crack ,
或者 六 磅 的 糖 和 四 磅 的 葡萄糖 ; 厨师 到 一个 难的 裂缝 ,
或者六磅糖和四磅葡萄糖；煮至硬裂。

[ɔ:r] 290° , [ðen] [pɔ:r] [aʊt][wʌn] - [hæf][ʌv; əv][ðə; ði] [bætʃ] [brˈtwi:n] [ˈaɪərn][ba:z] ,
or 290° , then pour out one - half of the batch between iron bars ,
或者 290° , 然后 倒 出去 一 - 一半 的 这 批 之间 铁 酒吧 ,

或者加热到290°，然后将一半的混合物倒在铁条之间，

[ænd; ənd] [ˈskætər] [ˈoʊvər] [ðɪs] [faɪv][ɔ:r][sɪks] [paʊndz] [ʌv; əv][brəˈzɪl] - [nʌts] ,
and scatter over this five or six pounds of Brazil - nuts ,
和 分散 超过 这 五 或者 六 磅 的 巴西 - 坚果 ,

然后将这五六磅巴西坚果撒在上面，

[ˈæftər] [ˈtrɪmɪŋ] [ɔːl][ðə; ði][dɑːrk][skɪn] [ɔːf][ðem; ðəm][soʊ][ðæt] [ðeɪ] [ɑːr; ər][naɪs][ænd; ənd] [waɪt] ；
after trimming all the dark skin off them so that they are nice and white ；
后 修剪 全部 这 黑暗的 皮肤 离开 他们 所以 那 他们 是 好的 和 白色的 ；

把它们身上的深色皮都去掉，让它们变得又白又漂亮；

[naʊ] [pɔːr] [ˈoʊvər][ðə; ði][nʌts][ðə; ði] [rɪˈmeɪnɪŋ] [ˈsɪrəp] , [ænd; ənd][kʌt][ˈɪntuː][baːz] .
now pour over the nuts the remaining syrup , and cut into bars .
现在 倒 超过 这 坚果 这 其余的 糖浆 ， 和 切 进入 酒吧 ；

现在将剩余的糖浆淋在坚果上，然后切成条状。

[ˈɪŋɡlɪ] [ˈwɔːlnʌt] [bɑːr] .
ENGLISH WALNUT BAR .
英语 核桃 酒吧 ；

英国核桃棒。

[seɪm] [æz; əz][brəˈzɪl] - [nʌt] [bɑːr] .
Same as Brazil - nut Bar .
相同的 作为 巴西 - 坚果 酒吧 ；

与巴西坚果棒相同。

[fruːt] [ˈkændi] .
FRUIT CANDY .
水果 糖果 ；

水果糖。

[sɪks] [paʊndz] [ʌv; əv] [ˈʊɡər] , [wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv][ˈwɔːtər] , [ə; eɪ] [ˈhiːpɪŋ] [spuːn] [ʌv; əv] [kriːm] [ʌv; əv]
Six pounds of Sugar , one quart of water , a heaping spoon of cream of
六 磅 的 糖 ， 一 夸脱 的 水 ， 一个 堆积 勺子 的 奶油 的
[ˈtɑːrtər] ,
tartar ,
鞣鞣 ，

六磅糖，一夸脱水，一大勺塔塔粉，

[ɔːr] [tuː] [paʊndz] [-]
or two pounds [37]
或者 二 磅 [-]

或两英镑[37]

[ʌv; əv][ˈɡluːkoʊs] ； [kʊk] [tuː; tə][ə; eɪ][hɑːrd] [kræk] ； [ðen] [eɪ diː ˈdiː] , [ˈkerfəli] , [fɔːr] [paʊndz] [ʌv; əv][fruːt]
of glucose ; cook to a Hard Crack ; then add , carefully , four pounds of fruit
的 葡萄糖 ； 厨师 到 一个 难的 裂缝 ； 然后 添加 ， 小心 ， 四 磅 的 水果
，
，
，

葡萄糖；煮至硬裂；然后小心地加入四磅水果，

[sʌtʃ] [æz; əz] [ˈtʃeriːz] , [fɪɡz] , [ˈsiːdɪd] [derts] , [kʌt] [ʌp] [ˈsɪtrən] , [blæntʃt] [ˈɑːməndz] , [brəˈzɪl] - [nʌts] ,
such as Cherries , Figs , seeded Dates , cut up Citron , blanched Almonds , Brazil - nuts ,
这样的 作为 樱桃 ，无花果， 播种 日期 ， 切 向上 香橼 ， 焯水 杏仁 ， 巴西 - 坚果 ，
[ə; eɪ] [fjuː] [ˈslaɪsɪz][ʌv; əv][ˈkəʊkə,nʌt] ,
a few slices of Cocoanut ,
一个 很少 切片 的 椰子 ，

例如樱桃、无花果、去核枣、切碎的香橼、去皮杏仁、巴西坚果、几片椰子片

[ɔːr][ˈeni] [ˈʌðər] [naɪs] [fruːts] [ɔːr] [nʌts] ； [stɜːr] [ˈsləʊli] , [fɔːr; fər][ə; eɪ] [fjuː] [ˈmɪnɪts] ,
or any other nice fruits or nuts ; stir slowly , for a few minutes ,
或者 任何 其他 好的 水果 或者 坚果 ； 搅拌 缓慢地 ， 为了 一个 很少 分钟 ；

或者其他任何美味的水果或坚果； 慢慢搅拌几分钟。

[ʌnˈtɪl][ðə; ði] [fruːts] [slaɪd] [ɔːf][ðə; ði][ˈspætʃələ] , [ˈfriːli] ；
until the fruits slide off the spatula , freely ；
直到 这 水果 滑动 离开 这 抹刀 ， 自由 ；

直到水果能自由地从铲子上滑落；

[ðen] [pɔːr] [aʊt][ɑːn][ə; ei] [griːst] [slæb] [bɪ'twiːn] [ˈaɪərn][baːz] , [ænd; ənd][kʌt][ˈɪntuː][baːz][æz; əz] [nʌt]
then pour out on a greased slab between iron bars , and cut into bars as Nut
然后 倒 出去 在 一个 涂油 板 之间 铁 酒吧 , 和 切 进入 酒吧 作为 坚果
['kændi] .
Candy .
糖果 .

然后倒在涂了油的铁条之间的木板上，切成条状，做成坚果糖。

[mə'ləsɪz] [slaɪst] ['kəʊkə,nʌt] .
MOLASSES SLICED COCOANUT .
糖蜜 切片 椰子 .

糖蜜和椰子片。

['oʊpən] , [per] [ænd; ənd][slaɪs] , [wɪð; wɪθ][ə; ei] [spoʊk] [ˈfeɪv] , [faɪv] [freɪ] ['kəʊkə,nʌt] ; [ðen] [pleɪs] [ɑːn]
Open , pare and slice , with a spoke shave , five fresh Cocoanuts ; then place on
打开 , 削减 和 片 , 和 一个 辐 刮胡子 , 五 新鲜的 椰子 ; 然后 地方 在
[ə; ei] [sləʊ] [ˈfaɪər] ,
a slow fire ,
一个 慢的 火 ;

用刨刀将五个新鲜椰子打开、削皮、切片；然后放在小火上烤。

[wʌn][kwɔːrt][best][en] . [oʊ] . [mə'ləsɪz] , [ænd; ənd][wʌn] - [fɔːrθ] [paʊnd] [swiːt] ['bʌtər] ; [wen] [aɪ 'tiː]
one quart best N . O . Molasses , and one - fourth pound sweet Butter ; when it
一 夸脱 最好的 N . 哦 . 糖蜜 , 和 一 - 第四 磅 甜的 黄油 ; 什么时候 它
[bɔɪlz] [ˌei diː 'diː][ðə; ði] ['kəʊkə,nʌt] ;
boils add the Cocoanuts ;
沸腾 添加 这 椰子 ;

一夸脱最好的无糖蜜，四分之一磅甜黄油；煮沸后加入椰子；

[stɜːr][ɔːl][ðə; ði][taɪm] ['oʊvər][ə; ei] [ˈveri] [sləʊ] [ˈfaɪər][ʌn'tɪl][aɪ 'tiː] ['riːtʃɪz] [ðə; ði][sɔːft] [kræk] ,
stir all the time over a very slow fire until it reaches the Soft Crack ,
搅拌 全部 这 时间 超过 一个 非常 慢的 火 直到 它 到达 这 柔软的 裂缝 ,
用小火不断搅拌，直到达到软裂音。

[ɪn][ˈwɪntər] , [ɔːr] [kræk] , [ɪn] [ˈsʌmər] ; [pɔːr] [aʊt][ɑːn][ə; ei] [griːst] [slæb] ,
in winter , or Crack , in summer ; pour out on a greased slab ,
在 冬天 , 或者 裂缝 , 在 夏天 ; 倒 出去 在 一个 涂油 板 ,
冬天用，或者夏天用裂纹；倒在涂了油的石板上，

[ænd; ənd] [sprɛd] [aʊt] [θɪn] [wɪð; wɪθ][ə; ei] [ˈpælət] [naɪf] , [ðen] [kʌt][ˈɪntuː] [sʌtʃ] [saɪzd][baːz][æz; əz]
and spread out thin with a palette knife , then cut into such sized bars as
和 传播 出去 薄的 和 一个 调色板 刀 , 然后 切 进入 这样的 尺寸 酒吧 作为
[wɪft] ;
wished ;
希望 ;

用抹刀将其摊薄，然后切成所需大小的条状；

[ræp] [ɪn][wæks][ˈpeɪpər][ɪn] [ˈsʌmər] .
wrap in wax paper in summer .
裹 在 蜡 纸 在 夏天 .

夏天用蜡纸包裹。

[blæk] [ˈwɔːlnʌt] ['kændi] .
BLACK WALNUT CANDY .
黑色的 核桃 糖果 .

黑胡桃糖。

[sɪks] [paʊndz] [ʌv; əv] [ˈʊgər] , [wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv][ˈwɔːtər] , [smɔːl] [spuːn] [ʌv; əv] [kriːm] [ʌv; əv][ˈtɑːrtər] ,
Six pounds of Sugar , one quart of water , small spoon of cream of tartar ,
六 磅 的 糖 , 一 夸脱 的 水 , 小的 勺子 的 奶油 的 鞑靼 ,
六磅糖，一夸脱水，一小勺塔塔粉，

[ɔːr][wʌn][paʊnd][ʌv; əv][ˈgluːkʊs] , [ænd; ənd][wʌn] - [hæf][paɪnt][en] . [oʊ] . [məˈlæsɪz] ; [kʊk][tuː; tə][ə; eɪ]
or one pound of glucose , and one - half pint N . O . Molasses ; cook to a
或者 一 磅 的 葡萄糖 , 和 一 : 一半 品脱 N : 哦 : 糖蜜 ; 厨师 到 一个
[hɑːrd][kræk] ,
Hard Crack ,
难的 裂缝 ;

或者一磅葡萄糖，以及半品脱无糖蜜；煮至硬裂。

[ðen][,eɪ diː ˈdiː][wʌn] - [hæf][paʊnd][swiːt][ˈbʌtər] , [ænd; ənd][stɜːr][ʌnˈtɪl][ðə; ði][bætʃ][əˈgen][ˈriːtʃɪz]
then add one - half pound sweet Butter , and stir until the batch again reaches
然后 添加 一 : 一半 磅 甜的 黄油 , 和 搅拌 直到 这 批 再次 到达
[ðə; ði][hɑːrd][kræk] ;
the Hard Crack ;
这 难的 裂缝 ;

然后加入半磅甜黄油，搅拌至再次达到硬裂状态；

[set][ɔːf][ænd; ənd][stɜːr][ɪn][wʌn][ˈtiːspuːn][sæləˈretəs] ; [ðen][pɔːr][aʊt][ɑːn][ə; eɪ][griːst][-]
set off and stir in one teaspoon saleratus ; then pour out on a greased [38]
放 离开 和 搅拌 在 一 茶匙 萨勒拉图斯 ; 然后 倒 出去 在 一个 涂油 [-]
[-]
搅拌，加入一茶匙盐；然后倒在抹了油的[38]

[slæb] , [ænd; ənd][ˈskætər][ˈoʊvər][ðə; ði][bætʃ][tuː][paʊndz][ʌv; əv][pɪkt] - [ˈoʊvər][ˈwɔːlnʌts] ;
slab , and scatter over the batch two pounds of picked - over Walnuts ;
板 , 和 分散 超过 这 批 二 磅 的 挑选 - 超过 核桃 ;
[-]
将两磅挑选好的核桃撒在木板上；

[fould][ʌp][ðə; ði][bætʃ][ænd; ənd][niːd][ðə; ði][ˈwɔːlnʌts][θruː][,aɪ ˈtiː] ; [ðen][wen][kould][ˈnʌf] ,
fold up the batch and kneed the Walnuts through it ; then , when cold enough ,
折叠 向上 这 批 和 膝盖 这 核桃 通过 它 ; 然后 , 什么时候 寒冷的 足够的 ,
[-]
将面团折叠起来，把核桃揉进去；然后，等它足够冷的时候，

[fɔːrm][ˈɪntuː][ə; eɪ][smɔːl][skwer] ; [leɪ][brɪˈfɔːr][ðə; ði][ˈhiːtər][ɑːn][ðə; ði][ˈspɪnɪŋ][ˈteɪbl] ,
form into a small square ; lay before the heater on the spinning table ,
形式 进入 一个 小的 正方形 ; 躺 前 这 加热器 在 这 旋转 桌子 ,
[-]
揉成小正方形；放在旋转台上加热器前，

[ænd; ənd][waɪl][wʌn][ˈpɜːrs(ə)n][kiːps][,aɪ ˈtiː][ɪn][ˌjeɪp] , [let][əˈnʌðər][kʌt][,aɪ ˈtiː][ˈɪntuː][ˈslaɪsɪz] .
and while one person keeps it in shape , let another cut it into slices .
和 尽管 一 人 保持 它 在 形状 , 让 其他 切 它 进入 切片 .
[-]
一人保持形状，另一人将其切成片。

[əˈnʌðər][wei][ɪz][tuː; tə][kʊk][dʒʌst][tuː; tə][ðə; ði][sɔːft][kræk] ,
Another way is to cook just to the Soft Crack ,
其他 方式 是 到 厨师 只是 到 这 柔软的 裂缝 ,
[-]
另一种方法是只煮到软裂状。

[ænd; ənd][sɜːrv][ɪn][ðə; ði][seɪm][ˈmænər][æz; əz][əˈbʌv] , [bʌt; bət][ræp][ðə; ði][skwer][ɪn][wæks][ˈpeɪpər]
and serve in the same manner as above , but wrap the squares in wax paper
和 服务 在 这 相同的 方式 作为 多于 , 但 裹 这 正方形 在 蜡 纸
[-]
[-]
[39]
[-]

食用方法与上述相同，但要用蜡纸包裹方块。[39]

[ˈkærəmelz] .
CARAMELS .
焦糖 .
[-]
焦糖。

[ðiːz][ˈkærəml; ˈkɑːrml][rɪˈsiːts, riˈsiːts][ɑːr; ər][ðə; ði][best][ɪn][ðə; ði][wɜːrld] ,
These Caramel receipts are the best in the world ,
这些 焦糖 收据 是 这 最好的 在 这 世界 ,
[-]
这些焦糖食谱是世界上最好的，

[ænd; ənd][ðə; ði] ['ɔ:θər] ['kwestʃənz][ðə; ði][ə'biləti][ʌv; əv]['eni][wʌn][tu:; tə] [prə'du:s] [ə; eɪ]['kærəml; 'kɑ:rm] **and the author questions the ability of any one to produce a Caramel** 和 这 作者 问题 这 能力 的 任何 一 到 生产 一个 焦糖 [ðæt] [wɪl] [ɪk'sel] [ðem; ðəm][ɪn]['eni] [pər'tɪkjələr] . **that will excell them in any particular** . 那 将要 卓越 他们 在 任何 特别的 . 作者质疑是否有人能够制作出在任何方面都超越自己的焦糖。

[æftər][wʌnz] ['merkɪŋ] [baɪ] ['i:ðər] [wʌn][ʌv; əv][ðə; ði] ['fɑ:lʊɪŋ] ['fɔrmjələz] , [noʊ] ['ʌðər] [wɪl] [bi:; bi] [ju:st] , **After once making by either one of the following formulas , no other will be used** , 后 一次 制作 经过 任何一个 一 的 这 下列的 公式 , 不 其他 将要 是 用过的 , 一旦采用以下任一配方制作完成, 便不得再使用其他配方。

[æz; əz] [ðei] [ɑ:r; ər] [wɜ:rθ] [ə; eɪ]['dʌz(ə)n] [taɪmz][ðə; ði][praɪs][ʌv; əv] [ðɪs] [bʊk] , **as they are worth a dozen times the price of this book** , 作为 他们 是 值得 一个 打 时代 这 价格 的 这 书 , 它们的价值是这本书价格的十几倍。

[tu:; tə]['eni][wʌn] ['wɪʃɪŋ] [tu:; tə] [gɪv] [hɪz; ɪz] [treɪd] [ə; eɪ][faɪn]['kærəml; 'kɑ:rm] . **to any one wishing to give his trade a fine Caramel** . 到 任何 一 祝 到 给 他的 贸易 一个 美好的 焦糖 . 致任何希望为自己的行业增添一份精致焦糖风味的人。

[və'ni:lə] ['kærəmelz] , [noʊ] . [wʌn] . **VANILLA CARMELS , No : 1** : 香草 焦糖 , 不 : 1 : 香草焦糖, 1号。

[ʊpən] [eɪt] [kænz][ʌv; əv] [kən'denst] [mɪlk] , (['ɑ:spreɪ][brænd] , [ɪz][ðə; ði][best] , [ˌmænjə'fæktʃər] [baɪ] **Open eight cans of Condensed Milk , (Osprey Brand , is the best , manufactured by** 打开 八 罐头 的 浓缩版 牛奶 , (鱼鹰 品牌 , 是 这 最好的 , 制造 经过 ['kænfɪld] [kən'denst] [mɪlk][si: 'oo] . , **Canfield Condensed Milk Co** : , 坎菲尔德 浓缩版 牛奶 合作 : , 打开八罐炼乳 (Osprey牌炼乳是最好的, 由Canfield炼乳公司生产),

['bɑ:ltɪmɔ:r] , [em 'di:] . ; [wen] [ðɪs] [kæn; kən][nɑ:t][bi:; bi][prəʊ'kjʊəd] , [ju:z]['i:g(ə)l][brænd]) ; **Baltimore , Md . ; when this can not be procured , use Eagle Brand)** ; 巴尔的摩 , 马里兰州 . ; 什么时候 这 能 不是 是 采购 , 使用 鹰 品牌) ; 马里兰州巴尔的摩; 如果无法采购到此产品, 请使用鹰牌牌产品)。

[ˈempti] [kænz]['ɪntu:][wʌn]['gælən][ʌv; əv] [swɪ:t] [kri:m] , [ænd; ənd][stɜ:r][ʌn'tɪl] [ɔ:l][ɪz][ʌv; əv][wʌn] **empty cans into one gallon of sweet Cream , and stir until all is of one** 空的 罐头 进入 一 加仑 的 甜的 奶油 , 和 搅拌 直到 全部 是 的 一 [kən'sɪstənsi] ; **consistency** ; 一致性 ; 将罐头里的液体倒入一加仑甜奶油中, 搅拌至完全融合;

[rɪ'dʒekt][ɔ:l] [smɔ:l] [lʌmps] [ðæt] [meɪ] [bi:; bi][ɪn][ðə; ði][mɪlk] , [æz; əz] [ðei] [wɪl] ['set(ə)l][æt; ət][ðə; ði] **reject all small lumps that may be in the milk , as they will settle at the** 拒绝 全部 小的 肿块 那 可能 是 在 这 牛奶 , 作为 他们 将要 定居 在 这 ['bɑ:təm] , **bottom** , 底部 , 丢弃牛奶中可能存在的所有小块杂质, 因为它们会沉淀在底部。

[ænd; ənd][bɜ:rn][ðə; ði] [bæt] ; **and burn the batch** ; 和 烧伤 这 批 ; 然后将这批货物烧掉;

[naʊ] [ˌeɪ diː ˈdiː][tuː; tə][ðə; ði][ˈmɪkstʃər] [twelv] [paʊndz] [ˈʌ; əv] [ˈʃʊgər] [ænd; ənd][sɪks] [paʊndz] [ˈʌ; əv]
now add to the mixture twelve pounds of Sugar and six pounds of
现在 添加 到 这 混合物 十二 磅 的 糖 和 六 磅 的
[ˈgluːkʊs] ;
glucose ;
葡萄糖 ;

现在向混合物中加入十二磅糖和六磅葡萄糖；

[pʊt][ɑːn][ðə; ði][ˈfaɪər] , [ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ ˈtiː][brɪˈɡɪnz] [tuː; tə][bʊɪl] , [splɪt] [θriː] [vəˈnɪlə] [biːnz] [tuː; tə]
put on the fire , and when it begins to boil , split three Vanilla Beans to
放 在 这 火 , 和 什么时候 它 开始 到 熬 , 分裂 三 香草 豆子 到
[ðə; ði][stem] ,
the stem ,
这 干 ,

将水放在火上，水开后，将三根香草荚纵向剖开至茎部。

[ænd; ənd] [skreɪp] [aʊt][ðə; ði][ˈsentʃz, ˈsenʃz] ; [taɪ][ðə; ði] [biːnz] [təˈgeðər] [æt; ət][wʌn][end] , [ænd; ənd]
and scrape out the centers ; tie the beans together at one end , and
和 刮 出去 这 中心 ; 领带 这 豆子 一起 在 一 结尾 , 和
[ˌeɪ diː ˈdiː][ðəm; ðəm] , [wɪð; wɪθ] [-]
add them , with [40]
添加 他们 , 和 [-]

挖出豆荚中心；将豆荚一端绑在一起，然后加入[40]

[ðə; ði] [ˈskreɪpɪŋz] , [tuː; tə][ðə; ði] [bætʃ] ; [kʊk] [ˈoʊvər][ə; eɪ] [sləʊ] [ˈfaɪər] , [tuː; tə][ə; eɪ][sɔːft] [kræk] ,
the scrapings , to the batch ; cook over a slow fire , to a Soft Crack ,
这 刮屑 , 到 这 批 ; 厨师 超过 一个 慢的 火 , 到 一个 柔软的 裂缝 ,
将刮下来的碎屑加入锅中；用小火慢煮至软裂。

[ˈstɜːrɪŋ] [ɔːl][ðə; ði][taɪm] ; [pɔːr] [aʊt][ænd; ənd] [rɪˈmuːv] [ðə; ði] [biːnz] .
stirring all the time ; pour out and remove the beans .
搅拌 全部 这 时间 ; 倒 出去 和 消除 这 豆子 .

不停搅拌；倒出并取出豆子。

[ɪn] [keɪs] [ðə; ði][ˈekstrækt; ɪkˈstrækt][ˈʌ; əv] [vəˈnɪlə] [ɪz] [juːst] , [ˌeɪ diː ˈdiː][ˌaɪ ˈtiː][dʒʌst] [brɪˈfɔːr] [ˈpɔːrɪŋ] [aʊt]
In case the extract of Vanilla is used , add it just before pouring out
在 案件 这 提炼 的 香草 是 用过的 , 添加 它 只是 前 浇注 出去
[ɑːn][ðə; ði][slæb] .
on the slab .
在 这 板 .

如果使用香草精，请在将面糊倒在石板上之前加入。

[vəˈnɪlə] [ˈkærəmelz] , [noʊ] . [tuːˈtuː] .
VANILLA CARAMELS , No : 2 :
香草 焦糖 , 不 : 2 :

香草焦糖，2号。

[twelv] [paʊndz] [ˈʌ; əv] [ˈʃʊgər] , [sɪks] [kwɔːts] [ˈʌ; əv] [gʊd] [kriːm] , [tuː] [vəˈnɪlə] [biːnz] ,
Twelve pounds of Sugar , six quarts of good Cream , two Vanilla Beans ,
十二 磅 的 糖 , 六 夸脱 的 好的 奶油 , 二 香草 豆子 ,
十二磅糖，六夸脱优质奶油，两根香草荚，

[ænd; ənd][wʌn] [paʊnd] [ˈʌ; əv] [swiːt] [ˈbʌtər] ; [kʊk] [ˈoʊvər][ə; eɪ][ˈræpɪd][ˈfaɪər][tuː; tə][ə; eɪ] [gʊd] [kræk] ;
and one pound of sweet Butter ; cook over a rapid fire to a good Crack ;
和 一 磅 的 甜的 黄油 ; 厨师 超过 一个 迅速的 火 到 一个 好的 裂缝 ;
加一磅甜黄油；用大火快速烹煮至发出噼啪声；

[pʊt][ðə; ði] [ˈʃʊgər] , [tuː] [kwɔːts] [ˈʌ; əv][ðə; ði] [kriːm] [ænd; ənd][ðə; ði] [biːnz] [ɑːn][ðə; ði][ˈfaɪər] ;
put the Sugar , two quarts of the cream and the beans on the fire ;
放 这 糖 , 二 夸脱 的 这 奶油 和 这 豆子 在 这 火 ;
把糖、两夸脱奶油和豆子放在火上；

[wen] [aɪˈtiː][bɔɪlz] , [eɪ diːˈdiː] [tuː] [kwɔːts] [mɔːr] [ʌv; əv][ðə; ði] [kriːm] ; [wen] [aɪˈtiː][əˈgen] [ˈriːtʃɪz]
when it boils , add two quarts more of the cream ; when it again reaches
什么时候 它 沸腾 , 添加 二 夸脱 更多的 的 这 奶油 ; 什么时候 它 再次 到达
[ə; eɪ][bɔɪl] ,
a boil ,
一个 熬 ,

水沸腾后, 再加入两夸脱奶油; 再次沸腾后,

[eɪ diːˈdiː][ðə; ði] [rɪˈmeɪnɪŋ] [tuː] [kwɔːts] ; [ðen] , [æz; əz][aɪˈtiː][əˈgen] [kʌmz] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] ,
add the remaining two quarts ; then , as it again comes to a boil ,
添加 这 其余的 二 夸脱 ; 然后 , 作为 它 再次 来 到 一个 熬 ,
加入剩余的两夸脱水; 然后, 待其再次沸腾后,

[eɪ diːˈdiː] [tuː] [ˈhiːpɪŋ] [spuːnz] [ʌv; əv] [kriːm] [ʌv; əv][ˈtɑːrtər] .
add two heaping spoons of cream of tartar .
添加 二 堆积 勺子 的 奶油 的 鞣鞣 .
加入两满勺塔塔粉。

[ˈmeɪp(ə)l] [ˈkærəmelz] .
MAPLE CARAMELS .
枫 焦糖 .
枫糖焦糖。

[juːz][sɪks] [paʊndz] [ʌv; əv][ə; eɪ] [ˈʊgər] , [sɪks] [paʊndz] [ʌv; əv][ˈmeɪp(ə)l] [ˈʊgər] , [ænd; ənd][sɪks] [paʊndz]
Use six pounds of A Sugar , six pounds of Maple Sugar , and six pounds
使用 六 磅 的 一个 糖 , 六 磅 的 枫 糖 , 和 六 磅
[ʌv; əv][ˈgluːkəʊs] ;
of glucose ;
的 葡萄糖 ;
使用六磅A型糖、六磅枫糖和六磅葡萄糖;

[ðen] [prəʊˈsiːd][æz; əz][fɔːr; fər] [vəˈnɪlə] , [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [ɪkˈsepʃn] [ʌv; əv][ðə; ði][ˈfleɪvər] .
then proceed as for Vanilla , with the exception of the flavor .
然后 继续 作为 为了 香草 , 和 这 例外 的 这 味道 .
然后按照香草口味的步骤进行操作, 只是口味不同。

[ˈstrɔːberi] [ˈkærəmelz] .
STRAWBERRY CARAMELS .
草莓 焦糖 .
草莓焦糖。

[seɪm] [æz; əz] [vəˈnɪlə] [noʊ] . [tuːˈtuː] ; [ˈkʌlər] [red] [ɪn][ðə; ði][ˈbeɪs(ə)n] , [ænd; ənd][ˈfleɪvər] [bɪˈfɔːr] [ˈpɔːrɪŋ]
Same as Vanilla No . 2 ; color red in the basin , and flavor before pouring
相同的 作为 香草 不 . 2 ; 颜色 红色的 在 这 盆地 , 和 味道 前 浇注
[aʊt] ,
out ,
出去 ,
与香草2号相同; 在盆中染成红色, 倒出前调味。

[wɪð; wɪθ][ðə; ði][ˈekstrækt; ɪkˈstrækt][ʌv; əv] [ˈstrɔːberi] .
with the extract of Strawberry .
和 这 提炼 的 草莓 .
添加了草莓提取物。

[ˈkəʊkə,nʌt] [ˈkærəmelz] .
COCOANUT CARAMELS .
椰子 焦糖 .
椰子焦糖。

[seɪm] [æz; əz] [və'ni:lə] ; [ɪf] ['kʊkɪŋ] [ə'kɔ:rdɪŋ] [tu:; tə] [və'ni:lə] [noʊ] . [wʌn] , ([æz; əz][aɪ] ['ɔ:lweɪz]
Same as Vanilla ; if cooking according to Vanilla No . 1 , (as I always
相同的 作为 香草 ; 如果 烹饪 根据 到 香草 不 : 1 , (作为 我 总是
[ˌrekə'mend] ,) [eɪ di: 'di:] [-]
recommend ,) add [41]
推荐 ,) 添加 [-]

与香草相同; 如果按照 1 号香草配方烹饪 (我一直推荐这样做), 则添加[41]

[θri:] ['ɡreɪtɪd] ['kəʊkə,nʌt] , [wen] [ðə; ði] [bæt] [hæz; həz] [ri:tʃt] [ðə; ði][hɑ:rd] [bɔ:l] .
three grated Cocoanuts , when the batch has reached the Hard Ball .
三 磨碎的 椰子 , 什么时候 这 批 有 达到 这 难的 球 .
当这批椰子达到硬球状态时, 加入三个磨碎的椰子。

[ɪf] [baɪ] [və'ni:lə] [noʊ] . [tu:'tu:] , [eɪ di: 'di:][ðə; ði] ['kəʊkə,nʌt] [æt; ət][fɜ:rst] , [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['ʃʊɡər] [ænd; ənd]
If by Vanilla No . 2 , add the Cocoanuts at first , with the sugar and
如果 经过 香草 不 : 2 , 添加 这 椰子 在 第一的 , 和 这 糖 和
[kri:m] ,
cream ,
奶油 ,

如果按照香草2号配方, 先加入椰子, 再加入糖和奶油。

[ˈju:zɪŋ][ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l] [mɔ:r] [kri:m] [ʌv; əv][ˈtɑ:rtər][ðæn; ðən][fɔ:r; fər] [və'ni:lə] .
using a little more cream of tartar than for Vanilla .
使用 一个 小的 更多的 奶油 的 鞣鞣 比 为了 香草 .

比制作香草精时多用一点塔塔粉。

[ˈhʌni] ['kærəmelz] .
HONEY CARAMELS .
蜂蜜 焦糖 .

蜂蜜焦糖。

[seɪm] [æz; əz] [və'ni:lə] , [ɪk'sept] [ju:z][sɪks] [paʊndz] [ʌv; əv] ['ʃʊɡər] , [sɪks][ʌv; əv] ['hʌni] , [ænd; ənd][sɪks]
Same as Vanilla , except use six pounds of Sugar , six of Honey , and six
相同的 作为 香草 , 除了 使用 六 磅 的 糖 , 六 的 蜂蜜 , 和 六
[ʌv; əv][ˈɡlu:kəʊs] .
of glucose .
的 葡萄糖 .

与香草口味相同, 只是需要使用六磅糖、六磅蜂蜜和六磅葡萄糖。

[pʊld] ['kærəmelz] .
PULLED CARAMELS .
拉 焦糖 .

拉糖。

[kʊk] [sɪks] [paʊndz] [ʌv; əv] ['ʃʊɡər] [ænd; ənd][sɪks] [paʊndz] [ʌv; əv][ˈɡlu:kəʊs][wɪð; wɪθ][sɪks] [kwɔ:ts] [ʌv; əv]
Cook six pounds of Sugar and six pounds of glucose with six quarts of
厨师 六 磅 的 糖 和 六 磅 的 葡萄糖 和 六 夸脱 的
[kri:m] [ænd; ənd][wʌn] - [hæf] [paʊnd] [ʌv; əv] [swi:t] ['bʌtər] [tu:; tə][ə; eɪ][sɔ:ft] [kræk] ;
Cream and one - half pound of sweet butter to a Soft Crack ;
奶油 和 一 - 一半 磅 的 甜的 黄油 到 一个 柔软的 裂缝 ;

将六磅糖、六磅葡萄糖、六夸脱奶油和半磅甜黄油一起煮至软裂;

[pɔ:r] [aʊt][ɑ:n][ðə; ði][slæb] , [ænd; ənd] [wen] ['nɪrli] [kəʊld] ,
pour out on the slab , and when nearly cold ,
倒 出去 在 这 板 , 和 什么时候 几乎 寒冷的 ,

倒在石板上, 待其快要冷却时,

[pleɪs] [ɑ:n][ðə; ði] [hʊk] [ænd; ənd] [pʊl] [æz; əz] [waɪt] [æz; əz][ˈpɑ:səb(ə)l] ,
place on the hook and pull as white as possible ,
地方 在 这 钩 和 拉 作为 白色的 作为 可能的 ,

挂在钩子上, 尽量拉白。

[ðen] [fɔ:rm][ˈɪntu:][ə; eɪ] [θɪn] [ʃi:t] [ɑ:n][ə; eɪ][slæb][ænd; ənd][roʊl][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [ˈroʊlɪŋ] - [pɪn] [ʌn'tɪl]
then form into a thin sheet on a slab and roll with a rolling - pin until
然后 形式 进入 一个 薄的 床单 在 一个 板 和 卷 和 一个 滚动 - 别针 直到
[ʌv; əv][ˈi:v(ə)n] [ˈθɪknəs] ;
of even thickness ;
的 甚至 厚度 ;

然后将其摊成薄片，放在平板上，用擀面杖擀至厚度均匀；

[mɑ:rk][ænd; ənd][kʌt][æz; əz] [ˈʌðər] [ˈkærəmelz] .
mark and cut as other Caramels .
标记 和 切 作为 其他 焦糖 .

像其他焦糖一样进行标记和切割。

[ˈtʃɔ:klət] [ˈkærəmelz] .
CHOCOLATE CARAMELS .
巧克力 焦糖 .

巧克力焦糖。

[ju:z][ˈsev(ə)n][kænz][ʌv; əv] [kən'denst] [mɪlk][wɪð; wɪθ][wʌn][ˈgælən][ʌv; əv] [kri:m] ; [ˈæftər][ˈmɪksɪŋ] [,aɪ 'ti:] ,
Use seven cans of Condensed Milk with one gallon of Cream ; after mixing it ,
使用 七 罐头 的 浓缩版 牛奶 和 一 加仑 的 奶油 ; 后 混合 它 ,

用七罐炼乳和一加仑奶油；混合后，

[rɪ'zɜ:rv] [wʌn][kwɔ:rt][ænd; ənd][,eɪ di: 'di:][tu:; tə][ðə; ði] [rest] [twelv] [paʊndz] [ʌv; əv] [ˈʊgər] , [sɪks] [paʊndz]
reserve one quart and add to the rest twelve pounds of Sugar , six pounds
预订 一 夸脱 和 添加 到 这 休息 十二 磅 的 糖 , 六 磅

[ʌv; əv][ˈglu:kəʊs] ,
of glucose ,
的 葡萄糖 ,

留出一夸脱，在剩余的液体中加入十二磅糖、六磅葡萄糖。

[ænd; ənd] [tu:] [və'nɪlə] [bi:nz] ; [kʊk] [ˈoʊvər][ə; eɪ] [sləʊ] [ˈfaɪər] [tɪl] [ə'baʊt] [hæf] [dʌn] ;
and two Vanilla Beans ; cook over a slow fire till about half done ;
和 二 香草 豆子 ; 厨师 超过 一个 慢的 火 直到 关于 一半 完毕 ;

加入两根香草荚；用小火慢煮至半熟；

[ðen] [set] [ɔ:f] ; [breɪk] [ʌp][wʌn][ænd; ənd][ə; eɪ] [fɔ:rθ] [paʊndz] [ʌv; əv] [ˈtʃɔ:klət] ;
then set off ; break up one and a fourth pounds of Chocolate ;
然后 放 离开 ; 休息 向上 一 和 一个 第四 磅 的 巧克力 ;

然后出发；掰碎一又四分之一磅巧克力；

[pʊt][,aɪ 'ti:][ˈɪntu:][ə; eɪ][ˈbeɪs(ə)n][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][ˈlɪt(ə)] [ˈwɔ:tər] ; [pʊt][ɑ:n][ðə; ði] [ˈfaɪər] ,
put it into a basin with a little water ; put on the fire ,
放 它 进入 一个 盆地 和 一个 小的 水 ; 放 在 这 火 ,

把它放入盆中，加少许水；放在火上，

[ænd; ənd] [wen] [hʌ:t] , [,eɪ di: 'di:][ðə; ði][wʌn][kwɔ:rt][ʌv; əv] [kri:m] , [ə; eɪ][ˈlɪt(ə)] [æt; ət][ə; eɪ] [taɪm] , [ʌn'tɪl]
and when hot , add the one quart of Cream , a little at a time , until
和 什么时候 热的 , 添加 这 一 夸脱 的 奶油 , 一个 小的 在 一个 时间 , 直到

[ðə; ði] [-]
the [42]
这 [-]

趁热加入一夸脱奶油，一点一点地加，直到[42]

[ˈtʃɔ:klət] [ɪz] [dɪ'zɔ:lvd] ; [streɪn][,aɪ 'ti:][ˈɪntu:][ðə; ði] [bætʃ] ; [ðen] [set][ɑ:n][ðə; ði] [ˈfaɪər] [ə'gen] ,
Chocolate is dissolved ; strain it into the batch ; then set on the fire again ,
巧克力 是 溶解 ; 拉紧 它 进入 这 批 ; 然后 放 在 这 火 再次 ,

将巧克力融化；将其过滤到锅中；然后再次开火加热。

[ænd; ənd] [kʊk] [tu:; tə][ə; eɪ][sɔ:ft] [kræk] .
and cook to a Soft Crack .
和 厨师 到 一个 柔软的 裂缝 .

煮至软裂。

[ˈtʃɔːklət] [kri:m] [ˈkærəmelz] .
CHOCOLATE CREAM CARAMELS .
巧克力 奶油 焦糖 :

巧克力奶油焦糖。

[meɪk] [ə; eɪ] [bætʃ] [seɪm] [æz; əz][ləst] , [bʌt; bət][ˈoʊnli][wʌn] - [hæf][ðə; ði][saɪz] ;
Make a batch same as last , but only one - half the size ;
制作 一个 批 相同的 作为 最后的 , 但 仅有的 一 - 一半 这 尺寸 ;
制作一批与上次相同但只有上次一半大小的量 ;

[pɔːr] [,aɪ ˈtiː][aʊt][ɑːn][ðə; ði][slæb] [ˈveri] [θɪn] ;
pour it out on the slab very thin ;
倒 它 出去 在 这 板 非常 薄的 ;
将面糊薄薄地倒在石板上 ;

[prɪˈper] [əˈbaʊt][sɪks] [paʊndz] [ʌv; əv] [kri:m] [baɪ] [ˈwɜːrkɪŋ] [ˈveri] [smuːð] ,
prepare about six pounds of cream by working very smooth ,
准备 关于 六 磅 的 奶油 经过 在 职 的 非常 光滑 的 ,
用搅拌器将约六磅奶油搅打至非常顺滑。

[ðen] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [ˈroʊlɪŋ] - [pɪn][roʊl][,aɪ ˈtiː][ˈɪntuː][ə; eɪ] [θɪn] [fɪːt] , [ænd; ɛnd] [sprɛd] [,aɪ ˈtiː][ˈoʊvər]
then with a rolling - pin roll it into a thin sheet , and spread it over
然后 和 一个 滚动 - 别针 卷 它 进入 一个 薄的 床单 , 和 传播 它 超过
[wʌn] - [hæf][ðə; ði] [bætʃ] ;
one - half the batch ;
一 - 一半 这 批 ;
然后用擀面杖将其擀成薄片，并铺在一半的面团上 ;

[fəʊld][ðə; ði] [ˈʌðər] [hæf][ʌv; əv][ðə; ði] [bætʃ] [ˈoʊvər] [ðɪs] [ænd; ɛnd] [pres] [,aɪ ˈtiː] [wel] [daʊn] ;
fold the other half of the batch over this and press it well down ;
折叠 这 其他 一半 的 这 批 超过 这 和 按 它 出色地 向下 ;
将另一半面团折叠过来，压紧 ;

[mɑːrk][wɪð; wɪθ][ˈkærəml; ˈkɑːrml][ˈmɑːrkər] , [ænd; ɛnd][kʌt][æz; əz] [ˈʌðər] [ˈkærəmelz] .
mark with Caramel marker , and cut as other Caramels .
标记 和 焦糖 标记 , 和 切 作为 其他 焦糖 .
用焦糖笔标记，然后像其他焦糖一样切割。

[ˈɑːprə] [ˈkærəmelz] — [vəˈnɪlə] .
OPERA CARAMELS — VANILLA .
歌剧 焦糖 — 香草 :

歌剧焦糖——香草味。

[ten] [paʊndz] [ʌv; əv] [ˈʃʊgər] [ænd; ɛnd][wʌn][ˈɡælən][ʌv; əv] [kri:m] , [wʌn] [vəˈnɪlə] [biːn] [splɪt][ænd; ɛnd]
Ten pounds of Sugar and one gallon of Cream , one Vanilla Bean split and
十 磅 的 糖 和 一 加仑 的 奶油 , 一 香草 豆 分裂 和
[skreɪpt] [æz; əz] [bɪfɔːr] ,
scraped as before ,
刮擦 作为 前 ,
十磅糖，一加仑奶油，一根香草荚剖开并刮出香草籽，做法与之前相同。

[wʌn] [fʊl] [spuːn] [ʌv; əv] [kri:m] [ˈtɑːrtər] — [,eɪ diː ˈdiː] [ðɪs] [ˈæftər][ðə; ði] [bætʃ] [hæz; hæz] [riːtʃt] [ðə; ði]
one full spoon of cream tartar — add this after the batch has reached the
一 满的 勺子 的 奶油 鞣鞣 — 添加 这 后 这 批 有 达到 这
[bɔɪl] ;
boil ;
熬 ;
一满勺塔塔粉——在汤汁煮沸后加入 ;

[kʊk] [dʒʌst][tuː; tə][ə; eɪ][sɔːft] [bɔɪl] , [ˈstɜːrɪŋ] [ɔːl][ðə; ði][taɪm] ; [pɔːr] [aʊt][ɑːn][ə; eɪ][dæmp][slæb] ,
cook just to a Soft Ball , stirring all the time ; pour out on a damp slab ,
厨师 只是 到 一个 柔软的 球 , 搅拌 全部 这 时间 ; 倒 出去 在 一个 潮湿 板 ,
煮至软球状，期间不断搅拌；倒在潮湿的石板上。

[meɪd] [soʊ][baɪ] ['sprɪŋklɪŋ] [ɑːn][ə; eɪ] ['veri] ['lɪt(ə)]['wɔːtər] ； [wen] [koʊld] , [kriːm] [aɪ 'tiː][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]
made so by sprinkling on a very little water ; when cold , cream it with a
制成 所以 经过 洒 在 一个 非常 小的 水 ； 什么时候 寒冷的 , 奶油 它 和 一个
[kriːm] ['skreɪpər] ,
cream scraper ,
奶油 刮刀 ,

只需撒上少量水即可；冷却后，用刮刀将其搅打成奶油状。

[ænd; ɐnd][ˈæftər] ['wɜːrkɪŋ] [aɪ 'tiː] ['pɜːrfɪktli] [smuːð] , [fɔːrm][ðə; ði] [hoʊl] ['ɪntuː][ə; eɪ] [ʃiːt] [ə'baʊt][wʌn] -
and after working it perfectly smooth , form the whole into a sheet about one -
和 后 在职的 它 完美 光滑的 , 形式 这 所有的 进入 一个 床单 关于 一 -
[hæf] [ɪntʃ] [θɪk] ,
half inch thick ,
一半 英寸 厚的 ,

将其揉捏至光滑后，将其整制成药半英寸厚的薄片。

[bɪ'twiːn] ['aɪərn][baːz][ænd; ɐnd][ɑːn][wæks]['peɪpər] ； [rʌn][ðə; ði] ['roʊlɪŋ] - [pɪn]['oʊvər][aɪ 'tiː][ænd; ɐnd]
between iron bars and on wax paper ; run the rolling - pin over it and
之间 铁 酒吧 和 在 蜡 纸 ； 跑步 这 滚动 - 别针 超过 它 和
[mɑːrk][wɪð; wɪθ]['kæərəml; 'kɑːrml]['mɑːrkər] ；
mark with Caramel marker ；
标记 和 焦糖 标记 ；

在铁条之间和蜡纸上；用擀面杖擀平，并用焦糖色记号笔标记；

[ˈæftər][aɪ 'tiː] [rɪ'meɪnz] [ɑːn][ðə; ði][slæb][æn; ən]['aʊər][ɔːr][soʊ] , [kʌt] ['ɪntuː][strips] ,
after it remains on the slab an hour or so , cut into strips ,
后 它 遗迹 在 这 板 一个 小时 或者 所以 , 切 进入 条状物 ,
在石板上放置约一小时后，切成条状。

[θriː] [ɔːr] [fɔːr] ['roʊz; 'raʊz][waɪd] , [ænd; ɐnd] [pleɪs] [ɪn][pænz] .
three or four rows wide , and place in pans .
三 或者 四 行 宽的 , 和 地方 在 平底锅 .
摆成三四排宽，放入烤盘中。

['ɑːprə] ['kæərəmelz] — ['meɪp(ə)l] . [-]
OPERA CARAMELS — MAPLE . [43]
歌剧 焦糖 — 枫 . [-]
歌剧焦糖——枫糖味。[43]

[seɪm] [æz; əz] [və'niʌlə] , [ɪk'septɪŋ] [juːz][faɪv] [paʊndz] [ʌv; əv]['meɪp(ə)l] ['ʃʊɡər] [ænd; ɐnd][faɪv] [paʊndz]
Same as Vanilla , excepting use five pounds of Maple Sugar and five pounds
相同的 作为 香草 , 除外 使用 五 磅 的 枫 糖 和 五 磅
[ʌv; əv][ə; eɪ] ['ʃʊɡər] ,
of A Sugar ,
的 一个 糖 ,
与香草口味相同，只是需要使用五磅枫糖和五磅A糖。

[ænd; ɐnd][ə; eɪ] ['veri] [smɔːl] [spuːn] [kriːm] ['tɑːrtər] .
and a very small spoon cream tartar .
和 一个 非常 小的 勺子 奶油 鞣鞣 .
以及一小勺塔塔粉。

['ɑːprə] ['kæərəmelz] — ['tʃɔːklət] .
OPERA CARAMELS — CHOCOLATE .
歌剧 焦糖 — 巧克力 .
歌剧焦糖——巧克力。

[seɪm] [æz; əz] [vəˈnɪlə] , [ɪkˈsept] [rɪˈzɜ:v] [wʌn][kwɔ:rt][ʌv; əv] [kri:m] [tu:; tə] [dɪˈzɔ:lɪv] [wʌn][paʊnd][ʌv; əv]
Same as Vanilla , except reserve one quart of cream to dissolve one pound of
相同的 作为 香草 , 除了 预订 一 夸脱 的 奶油 到 溶解 一 磅 的
[ˈtʃɔ:klət] ;
Chocolate ;
巧克力 ;

与香草口味相同，只是要预留一夸脱奶油来溶解一磅巧克力；

[streɪn] [ðɪs] [ˈɪntu:][ðə; ði] [bætʃ] [wen] [hæf] [dʌn] ; [kʊk] [tu:; tə][ə; eɪ][sɔ:ft] [bɔ:l] ,
strain this into the batch when half done ; cook to a Soft Ball ,
拉紧 这 进入 这 批 什么时候 一半 完毕 ; 厨师 到 一个 柔软的 球 ,
煮至半熟时，将滤出的面糊倒入锅中；煮至软球状即可。

[ænd; ənd] [kri:m] [ænd; ənd] [ˌeɪp] [æz; əz] [brɪˈfɔ:r] .
and cream and shape as before .
和 奶油 和 形状 作为 前 .
奶油和形状都和以前一样。

[nʌt] [ˈkærəmelz] .
NUT CARAMELS .
坚果 焦糖 .
坚果焦糖。

[kʊk] [seɪm] [æz; əz] [vəˈnɪlə] [noʊ] . [wʌn] ; [eɪ di: ˈdi:] [fɔ:r] [paʊndz] [ʌv; əv] [nʌts] , [ɪˈðər] [blæk] [ˈwɔ:lɪnʌt] ,
Cook same as Vanilla No . 1 ; add four pounds of Nuts , either Black Walnut ,
厨师 相同的 作为 香草 不 . 1 ; 添加 四 磅 的 坚果 , 任何一个 黑色的 核桃 ,
烹饪方法与香草1号相同；加入四磅坚果，可以是黑胡桃，

[ˈɪŋɡlɪ] [ˈwɔ:lɪnʌt] , [ˈhɪkəri] - [nʌt][ɔ:r][brəˈzɪl][tu:; tə][ðə; ði] [bætʃ] ; [wen] [æt; ət][ə; eɪ][hɑ:rd] [bɔ:l] ,
English Walnut , Hickory - nut or Brazil to the batch ; when at a hard ball ,
英语 核桃 , 山核桃 - 坚果 或者 巴西 到 这 批 ; 什么时候 在 一个 难的 球 ,
加入英国胡桃木、山核桃木或巴西坚果木；当遇到硬球时，

[ɔ:r] [wen] [ðə; ði] [bætʃ] [ɪz] [dʌn] , [pɔ:r] [aʊt][wʌn] - [hæf] [brɪˈtwi:n] [ˈaɪərn][ba:z] ; [ˈskætər] [ˈoʊvər][aɪ ˈti:]
or when the batch is done , pour out one - half between iron bars ; scatter over it
或者什么时候 这 批 是 完毕 , 倒 出去 一 - 一半 之间 铁 酒吧 ; 分散 超过 它
[ðə; ði] [nʌts] ,
the Nuts ,
这 坚果 ,
或者，当这批面糊做好后，将一半倒在铁条之间；把坚果撒在上面，

[ænd; ənd][ˈkʌvər][ðəm; ðəm][wɪð; wɪθ] [wʌt] [rɪˈmeɪnz] [ɪn][ðə; ði][ˈbeɪs(ə)n] . [-]
and cover them with what remains in the basin . [44]
和 覆盖 他们 和 什么 遗迹 在 这 盆地 . [-]
然后用盆地里剩下的东西盖住它们。 [44]

[ˈbʌtər] [kʌps] .
BUTTER CUPS .
黄油 杯子 .
黄油杯。

[ten] [paʊndz] [ʌv; əv] [ˈʊɡər] , [tu:] [kwɔ:ts] [ʌv; əv][ˈwɔ:tər] ;
Ten pounds of Sugar , two quarts of water ;
十 磅 的 糖 , 二 夸脱 的 水 ;
十磅糖，两夸脱水；

[wen] [aɪ ˈti:][bɔɪlz][eɪ di: ˈdi:][wʌn] - [hæf][paɪnt] [nu:] [ɔːˈliənz] [məˈlæsɪz] [ænd; ənd] [smɔ:l] [spu:n] [ʌv; əv]
when it boils add one - half pint New Orleans Molasses and small spoon of
什么时候 它 沸腾 添加 一 - 一半 品脱 新的 奥尔良 糖蜜 和 小的 勺子 的
[kri:m] [ˈtɑ:rtər] ([ɔ:r][ˈsev(ə)n] [paʊndz] [ʌv; əv] [ˈʊɡər] [ænd; ənd] [θri:] [ʌv; əv][ˈɡlu:kəʊs]) ;
cream tartar (or seven pounds of Sugar and three of glucose) ;
奶油 鞣鞣 (或者 七 磅 的 糖 和 三 的 葡萄糖) ;
煮沸后，加入半品脱新奥尔良糖蜜和一小勺塔塔粉（或七磅糖和三磅葡萄糖）；

[kʊk] [tuː; tə] 310° ; [ðen] [eɪ diː 'diː][wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv] [swiːt] ['bʌtər] , [ænd; ənd][stɜːr][ʌn'tɪl] [dɪ'zɑːlvd] ;
cook to 310° ; then add one pound of sweet Butter , and stir until dissolved ;
厨师 到 310° ; 然后 添加 一 磅 的 甜的 黄油 , 和 搅拌 直到 溶解 ;

煮至 310°; 然后加入一磅甜黄油, 搅拌至溶解;

[pɔːr] [aʊt][ɑːn][ə; eɪ] [griːst] [slæb] ; [brɪ'fɔːr] ['kʊkɪŋ] [ðə; ði] [ə'bʌv] , [teɪk] [ə'baʊt] [faɪv] [paʊndz] [ʌv; əv]
pour out on a greased slab ; before cooking the above , take about five pounds of
倒 出去 在 一个 涂油 板 ; 前 烹饪 这 多于 , 拿 关于 五 磅 的
[və'nɪlə] [kriːm] ,
Vanilla Cream ,
香草 奶油 ,

将混合物倒在抹了油的石板上; 在烹制上述食材之前, 取约五磅香草奶油,

[wɜːrk] [smuːð] [ænd; ənd] [pleɪs] [brɪ'fɔːr] [ðə; ði] ['hiːtər] [ɑːn][ðə; ði] ['spɪnɪŋ] ['teɪbl] ;
work smooth and place before the heater on the spinning table ;
工作 光滑的 和 地方 前 这 加热器 在 这 旋转 桌子 ;

工作平稳, 放置在旋转台上加热器之前;

[kiːp] ['tɜːrnɪŋ] [aɪ 'tiː][ænd; ənd] ['wɜːrkɪŋ] [ðə; ði] [hiːt] ['ɪntuː][aɪ 'tiː][ʌn'tɪl][aɪ 'tiː][ɪz][kwɔːt][hɔːt] ;
keep turning it and working the heat into it until it is quite hot ;
保持 转弯 它 和 在职的 这 热 进入 它 直到 它 是 相当 热的 ;

不停地翻动并加热, 直到它变得很热;

[naʊ] [pʊt][ðə; ði] [ə'bʌv] [ɑːn][ðə; ði]['faɪər] ,
now put the above on the fire ,
现在 放 这 多于 在 这 火 ,

现在把上面这些东西放到火上烧掉。

[ænd; ənd] [wen] [pɔːd] [aʊt][ænd; ənd] [kuːl] [æz; əz]['kændi][wiː; wi][ɪn'tend][tuː; tə] [pʊl] ;
and when poured out and cool as candy we intend to pull ;
和 什么时候 倾倒 出去 和 凉爽的 作为 糖果 我们 打算 到 拉 ;

当它倒出来冷却得像糖果一样时, 我们打算把它拉出来;

[spred] [aɪ 'tiː][aʊt]['ɪntuː][ə; eɪ] [ʃiːt] [ə'baʊt][wʌn] [ɪntʃ] [θɪk] , [twelv] [ɔːr] [fɔːr'tiːn] [ɪntɪz] [waɪd] ,
spread it out into a sheet about one inch thick , twelve or fourteen inches wide ,
传播 它 出去 进入 一个 床单 关于 一 英寸 厚的 , 十二 或者 十四 英寸 宽的 ,

将其摊开成一张大约一英寸厚、十二到十四英寸宽的纸片,

[ænd; ənd][,sɪks'tiːn][ɪn][lenkθ; lenθ] ; [pleɪs] [ðə; ði][wɔːrm] [kriːm] , ['hævɪŋ] [fɔːrmd] [aɪ 'tiː]['ɪntuː][ə; eɪ][roʊl] ,
and sixteen in length ; place the warm cream , having formed it into a roll ,
和 十六 在 长度 ; 地方 这 温暖的 奶油 , 拥有 形成 它 进入 一个 卷 ,

长十六英寸; 将温热的奶油卷成卷状, 放入

[ɑːn][ðə; ði]['sentər][ʌv; əv][ðə; ði] [bætʃ] ['lenkθwaɪz; 'lenθwaɪz] ;
on the center of the batch lengthwise ;
在 这 中心 的 这 批 纵向 ;

在批次的纵向中心;

[naʊ] [foʊld][ðə; ði] ['klʌvərɪŋ] ['oʊvər][ðə; ði] [kriːm] ['meɪkɪŋ] [ðə; ði]['edʒəz, 'edʒɪz] [miːt] ; [roʊl] [brɪ'fɔːr] [ðə; ði]
now fold the covering over the cream making the edges meet ; roll before the
现在 折叠 这 覆盖 超过 这 奶油 制作 这 边缘 见面 ; 卷 前 这

['hiːtər] [ʌn'tɪl][wɔːrm] ,
heater until warm ,
加热器 直到 温暖的 ,

现在将面皮折叠到奶油上, 使边缘对齐; 在加热器前滚动至变热。

[sə'fɪ(ə)nt] [tuː; tə][wɜːrk] ['naɪsli] ; [ðen] [spɪn] [aʊt][æz; əz] [stɪk] ['kændi] , [ænd; ənd][mɑːrk][wɪð; wɪθ]
sufficient to work nicely ; then spin out as stick candy , and mark with
充足的 到 工作 很好 ; 然后 旋转 出去 作为 戳 糖果 , 和 标记 和

['kærəml; 'kɑːrml][mɑːrkər] .
Caramel marker .
焦糖 标记 ;

足够用, 可以很好地成型; 然后将其制成棒状糖果, 并用焦糖笔标记。

[ˈhɪkəri] - [nʌt] [kʌps] .
HICKORY - NUT CUPS .
山胡桃木 - 坚果 杯子 .

山核桃杯。

[tʃɑ:p] [faɪn][wʌn][ænd; ənd][wʌn] - [hæf] [paʊndz] [ʌv; əv] [ˈhɪkəri] - [nʌts] ; [pleɪs] [ðem; ðəm][ɑ:n][ðə; ði]
Chop fine one and one - half pounds of Hickory - nuts ; place them on the
劈 美好的 一 和 一 - 一半 磅 的 山核桃 - 坚果 ; 地方 他们 在 这
[ˈspɪnɪŋ] [ˈteɪbl] [-]
spinning table [45]
旋转 桌子 [-]

将一磅半山核桃切碎；放在旋转台上[45]

[brɪˈfɔ:r] [ðə; ði] [ˈhi:tər] [wɪð; wɪθ] [fɔ:r] [paʊndz] [ʌv; əv] [kri:m] ; [æz; əz][ðə; ði] [kri:m] [gets][wɔ:rm] ,
before the heater with four pounds of Cream ; as the Cream gets warm ,
前 这 加热器 和 四 磅 的 奶油 ; 作为 这 奶油 获得 温暖的 ,
在加热器前放入四磅奶油；随着奶油变热，

[wɜ:rk][ðə; ði] [nʌts] [θru:] [aɪ ˈti:] ; [wen] [ɔ:l][ɑ:r; ər] [wɜ:rkt] [ɪn] ,
work the nuts through it ; when all are worked in ,
工作 这 坚果 通过 它 ; 什么时候全部 是 工作 在 ,

将坚果拌入其中；当所有坚果都拌入后，

[pʊt][ɑ:n][ten] [paʊndz] [ʌv; əv] [ˈʃʊgər] [ænd; ənd][ə; eɪ] [smɔ:l] [spu:n] [ʌv; əv] [kri:m] [ˈtɑ:rtər] ;
put on ten pounds of Sugar and a small spoon of cream tartar ;
放 在 十 磅 的 糖 和 一个 小的 勺子 的 奶油 鞣鞣 ;
加入十磅糖和一小勺塔塔粉；

[kʊk] [ʌnˈtɪl] [ˈʃʊgər] [dʒʌst] [brɪˈɡɪnz] [tu:; tə][tɜ:rn] , [ɔ:r][əˈbaʊt] 330° [baɪ][ðə; ði] [θərˈmɑ:mitər] ;
cook until Sugar just begins to turn , or about 330° by the thermometer ;
厨师 直到 糖 只是 开始 到 转动 , 或者 关于 330° 经过 这 温度计 ;
煮至糖开始变色，或用温度计测量温度达到约 330°；

[ðen] [pɔ:r] [aʊt][æt; ət][wʌns] ; [wen] [səˈfɪʃntli] [kəʊld] ,
then pour out at once ; when sufficiently cold ,
然后 倒 出去 在 一次 ; 什么时候 足够 寒冷的 ,
然后立即倒出；待其冷却后，

[pleɪs] [ɑ:n][ðə; ði] [hʊk] [ænd; ənd] [pʊl] [ʌnˈtɪl][aɪ ˈti:][hæz; həz][ə; eɪ] [waɪt] [ˈsætn] [əˈpɪrəns] ;
place on the hook and pull until it has a white satin appearance ;
地方 在 这 钩 和 拉 直到 它 有 一个 白色的 缎 外貌 ;
将线挂在钩子上，拉扯至呈现白色缎面效果；

[ðen] [rɪˈmu:v] [frʌm; frəm][ðə; ði] [hʊk] [ænd; ənd][fɔ:rm][ˈɪntu:] [ʃeɪp] [æz; əz][fɔ:r; fər] [ˈbʌtər] [kʌps] ;
then remove from the hook and form into shape as for Butter Cups ;
然后 消除 从 这 钩 和 形式 进入 形状 作为 为了 黄油 杯子 ;
然后从钩子上取下，捏成黄油杯的形状；

[pleɪs] [ðə; ði] [kri:m] [əˈkrɔ:s][ðə; ði][ˈsentər][ænd; ənd][fəʊld][ˈoʊvər][ðə; ði] [bætʃ] , [ˈmeɪkɪŋ] [ðə; ði]
place the cream across the center and fold over the batch , making the
地方 这 奶油 穿过 这 中心 和 折叠 超过 这 批 , 制作 这
[ˈɛdʒəz, ˈɛdʒɪz] [mi:t] ;
edges meet ;
边缘 见面 ;

将奶油涂抹在面团中央，然后将面团对折，使边缘对齐；

[ðen] [spɪn] [aʊt][æz; əz] [brɪˈfɔ:r] .
then spin out as before .
然后 旋转 出去 作为 前 .

然后像之前一样旋转起来。

[tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] ['sentər] [ðæt] [wɪl] [tʃuː] ,
To make a center that will chew ,
到 制作 一个 中心 那 将要 嚼 ,

为了制作一个可以咀嚼的中心，

[kʊk] [tuː] [paʊndz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [θriː] [ʌv; əv] ['gluːkəʊs][tuː; tə][ə; eɪ][hɑːrd][bɔːl] ;
cook two pounds of Sugar and three of glucose to a hard ball ;
厨师 二 磅 的 糖 和 三 的 葡萄糖 到 一个 难的 球 ;

将两磅糖和三磅葡萄糖煮成硬球；

[pɔːr] [ɑːn][ðə; ðɪ][slæb] , [ænd; ənd][wɜːrk]['ɪntuː][,aɪ 'tiː][wʌn][ænd; ənd][wʌn] - [hæf] [paʊndz] [ʌv; əv] [tʃɑːpt]
pour on the slab , and work into it one and one - half pounds of chopped
倒 在 这 板 , 和 工作 进入 它 一 和 一 - 一半 磅 的 切碎
- [ʌp] ['hɪkəri] - [nʌts] .
- up Hickory - nuts .
- 向上 山核桃 - 坚果 .

将混合物倒在木板上，然后拌入一磅半切碎的山核桃。

[wʌn] - [fɔːrθ] [ʌv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] [swiːt] ['bʌtər] , [ænd; ənd][wʌn] [və'nɪlə] [biːn] [meɪ] [biː; bi]
One - fourth of a pound of sweet Butter , and one Vanilla Bean may be
一 - 第四 的 一个 磅 的 甜的 黄油 , 和 一 香草 豆 可能 是
['ædɪd] ,
added ,
额外 ,

可以加入四分之一磅甜黄油和一根香草荚。

[waɪl] ['kʊkɪŋ] , [ɪf] [dɪ'zaɪrd] .
while cooking , if desired .
尽管 烹饪 , 如果 想要的 .

烹饪时，如果需要的话。

[ə; eɪ] ['veri] [naɪs] ['sentər] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] [baɪ] ['kʊkɪŋ] [wʌn] ['gælən] [best] [nuː] [ɔː'liənz] [mə'læsɪz]
A very nice center may be made by cooking one gallon best New Orleans Molasses
一个 非常 好的 中心 可能 是 制成 经过 烹饪 一 加仑 最好的 新的 奥尔良 糖蜜
[tuː; tə][ə; eɪ][hɑːrd][bɔːl] ,
to a hard ball ,
到 一个 难的 球 ,

将一加仑上新奥尔良糖蜜熬煮成硬球，即可制成非常美味的糖心。

['oʊvər][ə; eɪ] [sləʊ] ['faɪər] ; [pɔːr] [aʊt][ɑːn][ðə; ðɪ][slæb] , [ænd; ənd][wɜːrk][ɪn] [tʃɑːpt] - [ʌp] ['hɪkəri] - [nʌts]
over a slow fire ; pour out on the slab , and work in chopped - up Hickory - nuts
超过 一个 慢的 火 ; 倒 出去 在 这 板 , 和 工作 在 切碎 - 向上 山核桃 - 坚果
,
.
,

用小火慢烤；倒在木板上，拌入切碎的山核桃仁。

['wɔːlnʌts] , [ɔːr] [kriːm] [nʌts] .
Walnuts , or Cream Nuts .
核桃 , 或者 奶油 坚果 .

核桃，或奶油核桃。

[ə'nʌðər] ['pɑːpjələr] ['sentər] [ɪz] [meɪd] [baɪ] ['rʌnɪŋ] [θruː] [ə; eɪ] ['kəʊkə,nʌt] ['greɪtər][ə; eɪ] ['kwɑːntəti]
Another popular center is made by running through a Cocoanut grater a quantity
其他 受欢迎的 中心 是 制成 经过 跑步 通过 一个 椰子 刨丝器 一个 数量
[ʌv; əv] [freɪ] [fɪgz] ,
of fresh Figs ,
的 新鲜的 无花果 ,

另一种受欢迎的馅料是用椰子刨丝器将一定量的新鲜无花果刨成丝制成的。

[ænd; ɐnd] [ðen] ['wɜ:rkɪŋ] ['ɪntu:] [ðem; ðəm] ['paʊdərd] ['ʃʊgə] [sə'fi(ə)nt] [tu:; tə] [fɔ:rm] [ə; eɪ] [smu:ð]
and then working into them powdered Sugar sufficient to form a smooth
和 然后 在职的 进入 他们 粉末状 糖 充足的 到 形式 一个 光滑的
[peɪst] .
paste .
粘贴 .

然后加入适量的糖粉，揉搓成光滑的糊状。

[ˈnektər] [kʌps] . [-]
NECTAR CUPS . [46]
花蜜 杯子 . [-]

花蜜杯。[46]

[seɪm] [æz; əz] ['hɪkəri] - [nʌt] [kʌps] , [ɪk'sept] [meɪk] [ə; eɪ] ['sentər] [ʌv; əv] ['ɑ:mənd] [peɪst] , ['kʌlərd] [laɪt]
Same as Hickory - nut Cups , except make a center of almond paste , colored light
相同的 作为 山核桃 - 坚果 杯子 , 除了 制作 一个 中心 的 杏仁 粘贴 , 有色 光
[ɡri:n] ;
green ;
绿色的 ;

与山核桃杯相同，只是中心部分用杏仁膏制成，染成浅绿色；

[wen] [ɑ:n] [ðə; ði] [slæb] , [eɪ di: 'di:] [tu:; tə] [ðə; ði] [klɪr] [bæt] [ə; eɪ] [fju:] [drɔ:ps] [ʌv; əv] [red] ['kʌlə] ,
when on the slab , add to the clear batch a few drops of red color ,
什么时候 在 这 板 , 添加 到 这 清除 批 一个 很少 滴 的 红色的 颜色 ,
[stəʊn] ,
stone ,
在石板上，向透明的颜料中加入几滴红色色素。

[sʌm; səm] ['nektər] ['fleɪvər] , [ænd; ɐnd] [fəʊld] [ɔ:l] [tə'geðər] , [pʊl] [ɑ:n] [ðə; ði] [hʊk] [tu:; tə] [ə; eɪ] [braɪt]
some Nectar flavor , and fold all together , pull on the hook to a bright
一些 花蜜 味道 , 和 折叠 全部 一起 , 拉 在 这 钩 到 一个 明亮的
[pɪŋk] ,
pink ,
粉色的 ,

加入一些花蜜味，然后把所有东西折叠在一起，拉动钩子，直到变成亮粉色。

[ænd; ɐnd] ['fɪnɪʃ] [æz; əz] [brɪ'fɔ:r] .
and finish as before .
和 结束 作为 前 .

然后像之前一样完成。

['wɔ:lnʌt] [kʌps] .
WALNUT CUPS .
核桃 杯子 .

核桃杯。

[seɪm] [æz; əz] ['hɪkəri] - [nʌt] [kʌps] , [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [ɪk'sepʃn] [ʌv; əv] [ðə; ði] [nʌts] .
Same as Hickory - nut Cups , with the exception of the Nuts .
相同的 作为 山核桃 - 坚果 杯子 , 和 这 例外 的 这 坚果 .

与山核桃杯相同，只是不含坚果。

['kəʊkə,nʌt] [kʌps] .
COCOANUT CUPS .
椰子 杯子 .

椰子杯。

[prɪ'per] [ə; eɪ] ['sentər] [baɪ] ['kʊkɪŋ] [tu:] [paʊndz] [ʌv; əv] ['ʃʊgə] [ænd; ɐnd] [θri:] [ʌv; əv] ['ɡlu:kəʊs] [tu:; tə]
Prepare a center by cooking two pounds of Sugar and three of glucose to
准备 一个 中心 经过 烹饪 二 磅 的 糖 和 三 的 葡萄糖 到
[ə; eɪ] [kræk] ,
a Crack ,
一个 裂缝 ,

将两磅糖和三磅葡萄糖煮成裂解物，制成一个中心。

[ɔːr] 260° ; [eɪ diː ˈdiː] [tuː] [ˈɡreɪtɪd] [ˈkəʊkə,nʌt] ; [stɜːr][ə; eɪ][ˈmoʊmənt] , [ænd; ənd] [pɔːr] [aʊt][ɑːn][ðə; ði]
or 260° ; add two grated Cocoanuts ; stir a moment , and pour out on the
或者 260° ; 添加 二 磨碎的 椰子 ; 搅拌 一个 片刻 , 和 倒 出去 在 这
[slæb] ;
slab ;
板 ;

或 260°；加入两个磨碎的椰子；搅拌片刻，然后倒在石板上；

[fəʊld][ʌp][ænd; ənd] [kiːp] [wɔːrm][æt; ət][ðə; ði] [ˈhiːtər] ; [pʊt][ɑːn][ðə; ði][ˈfaɪər][ten] [paʊndz] [ʌv; əv] [ˈʊgər] ,
fold up and keep warm at the heater ; put on the fire ten pounds of Sugar ;
折叠 向上 和 保持 温暖的 在 这 加热器 ; 放 在 这 火 十 磅 的 糖 ;
折叠起来，到暖气旁取暖；在火上放十磅糖。

[smɔːl] [spuːn] [ʌv; əv] [kriːm] [ˈtɑːrtər] , [ænd; ənd] [kʊk] [ʌnˈti] [ˈʊgər] [brɪˈɡɪnz] [tuː; tə][tɜːrn] ;
small spoon of cream tartar , and cook until Sugar begins to turn ;
小的 勺子 的 奶油 鞑靼 , 和 厨师 直到 糖 开始 到 转动 ;
加入一小勺塔塔粉，煮至糖开始变色；

[ðen] [eɪ diː ˈdiː][wʌn] - [fɔːrθ] [ʌv; əv][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] [nuː] [ɔːˈliənz] [məˈlæsɪz] ; [stɜːr][ə; eɪ][ˈmoʊmənt] ,
then add one - fourth of a pint of New Orleans Molasses ; stir a moment ,
然后 添加 一 - 第四 的 一个 品脱 的 新的 奥尔良 糖蜜 ; 搅拌 一个 片刻 ,
然后加入四分之一品脱新奥尔良糖蜜；搅拌片刻，

[pɔːr] [aʊt][ænd; ənd] [ˈfɪnɪʃ] [æz; əz] [brɪˈfɔːr] .
pour out and finish as before .
倒 出去 和 结束 作为 前 .
倒出，然后像之前一样完成。

[juː; jʊ] [meɪ] [juːz][fɔːr; fər][ˈsentər][ə; eɪ][smɔːl] [bætʃ] [ʌv; əv][dʒæpəˈniːz][ˈkəʊkə,nʌt] [kʊkt] [tuː; tə][ə; eɪ]
You may use for center a small batch of Japanese Coconut cooked to a
你 可能 使用 为了 中心 一个 小的 批 的 日本人 椰子 煮熟 到 一个
[bɔːl] .
ball .
球 .

你可以用一小团煮成球状的日本椰子作为中心。

[ˈtʃɔːklət] [kʌps] .
CHOCOLATE CUPS .
巧克力 杯子 .
巧克力杯。

[juːz][fɔːr; fər][ə; eɪ][ˈsentər] [faɪv] [paʊndz] [ʌv; əv] [vəˈnɪlə] [kriːm] ; [kʊk] [ə; eɪ] [ˈkʌvərɪŋ] [seɪm] [æz; əz]
Use for a center five pounds of Vanilla Cream ; cook a covering same as
使用 为了 一个 中心 五 磅 的 香草 奶油 ; 厨师 一个 覆盖 相同的 作为
[fɔːr; fər] [ˈhɪkəri] - [nʌt] [kʌps] ;
for Hickory - nut Cups ;
为了 山核桃 - 坚果 杯子 ;
中心部分使用五磅香草奶油；烹制与山核桃杯相同的盖层；

[wen] [ɑːn][ðə; ði][slæb] , [pɔːr] [ˈoʊvər][ðə; ði] [-]
when on the slab , pour over the [47]
什么时候 在 这 板 , 倒 超过 这 [-]
在石板上，浇上[47]

[bætʃ] [θriː] - [fɔːθs] [ʌv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [meltɪd] [ˈtʃɔːklət] ; [fəʊld] [təˈgeðər] [ænd; ənd][wɜːrk][ðə; ði]
batch three - fourths of a pound melted Chocolate ; fold together and work the
批 三 - 第四部分 的 一个 磅 融化 巧克力 ; 折叠 一起 和 工作 这
[ˈtʃɔːklət] [ˈθɜːrəli] [θruː] [ðə; ði] [bætʃ] ;
Chocolate thoroughly through the batch ;
巧克力 彻底 通过 这 批 ;
将四分之三磅融化的巧克力加入混合物中；搅拌均匀，使巧克力充分融入混合物中；

[ˈfɪniʃ] [æz; əz] [brɪˈfɔːr] .
finish as before .
结束 作为 前 .

按照之前的步骤完成。

[ˈlemən] [ɔːr] [ˈsaʊə] [kʌps] .
LEMON OR SOUR CUPS .
柠檬 或者 酸的 杯子 .

柠檬或酸味杯。

[meɪk] [ə; eɪ] [ˈsentər] [frʌm; frəm] [faɪv] [paʊndz] [ʌv; əv] [ˈʃʊgər] [ænd; ənd][ə; eɪ] [ˈhiːprɪŋ] [spuːn] [ʌv; əv] [kriːm]
Make a center from five pounds of Sugar and a heaping spoon of cream
制作 一个 中心 从 五 磅 的 糖 和 一个 堆积 勺子 的 奶油
[ˈtɑːrtər] ,
tartar ,
鞣鞣 ,

用五磅糖和一大勺塔塔粉制成馅料。

[ɔːr] [θriː] [paʊndz] [ʌv; əv] [ˈɡluːkoʊs][ænd; ənd] [θriː] [ʌv; əv] [ˈʃʊgər] ; [kʊk] [tuː; tə][ə; eɪ][hɑːrd] [bɔːl] ;
or three pounds of glucose and three of Sugar ; cook to a Hard Ball ;
或者 三 磅 的 葡萄糖 和 三 的 糖 ; 厨师 到 一个 难的 球 ;
或三磅葡萄糖和三磅糖；煮至硬球状；

[wen] [ɑːn][ðə; ði][slæb] , [eɪ diː ˈdiː][wʌn] - [fɔːrθ] [ʌv; əv][ə; eɪ] [ˈtʌmblər] [ʌv; əv] [peɪst] ,
when on the slab , add one - fourth of a tumbler of paste ,
什么时候 在 这 板 , 添加 一 - 第四 的 一个 不倒翁 的 粘贴 ,
在石板上，加入四分之一杯的面糊，

[meɪd] [ʌv; əv][taːˈtærɪk, -ˈtɑː-][ˈæsɪd] ([seɪm] [æz; əz] [ˈlemən] [draːps]) ; [prɪˈper] [ðə; ði] [ˈkʌvərɪŋ] [seɪm]
made of tartaric acid (same as Lemon Drops) ; prepare the covering same
制成 的 酒石酸 酸 (相同的 作为 柠檬 滴) ; 准备 这 覆盖 相同的
[æz; əz] [ˈhɪkəri] - [nʌt] [kʌps] ;
as Hickory - nut Cups ;
作为 山核桃 - 坚果 杯子 ;
由酒石酸制成（与柠檬糖相同）；外皮的制作方法 与山核桃杯相同；

[ˈkʌlər] [ˈjeləʊ] ; [pʊl] [ɑːn][ðə; ði] [hʊk] ; [ˈfleɪvər] [ɔɪ] [ˈlemən] [ænd; ənd] [ˈfɪniʃ] [æz; əz] [brɪˈfɔːr] .
color yellow ; pull on the hook ; flavor Oil Lemon and finish as before .
颜色 黄色的 ; 拉 在 这 钩 ; 味道 油 柠檬 和 结束 作为 前 .
染成黄色；拉钩；加入柠檬油调味，然后像之前一样完成。

[fruːt] [kʌps] .
FRUIT CUPS .
水果 杯子 .

水果杯。

[θriː] [paʊndz] [ʌv; əv] [kriːm] , [tuː] [paʊndz] [ʌv; əv] [fruːts] [tʃɑːpt] [ʌp][ænd; ənd] [mɪkst] [θruː]
Three pounds of Cream , two pounds of Fruits chopped up and mixed through
三 磅 的 奶油 , 二 磅 的 水果 切碎 向上 和 混合 通过
[ðə; ði] [kriːm] ;
the cream ;
这 奶油 ;

三磅奶油，两磅切碎的水果与奶油混合；

[ðɪːz] [fruːts] [ʃəd; ʃəd][biː; bi] [tʃɑːpt] [ʌp] [ˈsʌmtaɪm] [brɪˈfɔːr] [ˈjuːzɪŋ] , [soʊ] [ðeɪ] [meɪ] [draɪ] ;
these fruits should be chopped up sometime before using , so they may dry ;
这些 水果 应该 是 切碎 向上 有时 前 使用 , 所以 他们 可能 干燥 ;
这些水果在使用前应该切碎晾干；

[prɪˈper] [ə; eɪ] [ˈkʌvərɪŋ] [æz; əz][fɔːr; fər] [ˈhɪkəri] - [nʌt] [kʌps] , [bʌt; bət][duː][nɑːt] [pʊl] [aɪ ˈtiː] ;
prepare a covering as for Hickory - nut Cups , but do not pull it ;
准备 一个 覆盖 作为 为了 山核桃 - 坚果 杯子 , 但 做 不是 拉 它 ;
准备一个像制作山核桃杯一样的盖子，但不要撕掉它；

[ðɪs] [ə'laʊz] [ðə; ði] [fru:t] [tu:; tə] [ʃʊ] [θru:] [ðə; ði] ['kʌvərɪŋ] , [ænd; ənd] [lʊks] ['veri] ['hænsəm] . [**this allows the fruit to show through the covering , and looks very handsome .**]
这 允许 这 水果 到 展示 通过 这 覆盖 , 和 看起来 非常 英俊的 . [**48**]
-]

这样就能透过果皮看到果实，看起来非常漂亮。 [48]

['kəukə,nʌt] [gʊdz] .
COCOANUT GOODS .
椰子 商品 .

椰子制品。

['kəukə,nʌt] [bɑ:r] , ([waɪt]) .
COCOANUT BAR , (WHITE) .
椰子 酒吧 , (白色的) .

椰子棒（白色）。

['sev(ə)n] [paʊndz] [ʌv; əv] ['ʊgər] , [wʌŋ][kwɔ:rt][ʌv; əv] ['wɔ:tər] ;
Seven pounds of Sugar , one quart of Water ;
七 磅 的 糖 , 一 夸脱 的 水 ;

七磅糖，一夸脱水；

[wen] [,aɪ 'ti:] [kʌmz] [tu:; tə][ə; eɪ] [bɔɪl] [,eɪ di: 'di:][sɪks] ['greɪtɪd] ['kəukə,nʌt] ,
when it comes to a boil add six grated Cocoanuts ,
什么时候 它 来 到 一个 熬 添加 六 磨碎的 椰子 ,

水烧开后，加入六个磨碎的椰子。

[ænd; ənd][stɜ:r] [ʌn'tɪl] [,aɪ 'ti:] ['ri:tɪz] [ə; eɪ] [gʊd] [θred] ;
and stir until it reaches a good thread ;
和 搅拌 直到 它 到达 一个 好的 线 ;

搅拌至呈丝状；

[set] [,aɪ 'ti:] [ɔ:f] [ɑ:n][ə; eɪ] ['bærəl] [ænd; ənd] [,eɪ di: 'di:][ə; eɪ] [dra:p] [ɔ:r] [tu:] [ʌv; əv] ['blʊɪŋ] ;
set it off on a barrel and add a drop or two of blueing ;
放 它 离开 在 一个 桶 和 添加 一个 降低 或者 二 的 蓝化 ;

把它放在木桶上点燃，再滴一两滴蓝化剂；

[naʊ] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['spætʃələ] , ['grænʃə,leɪt][ðə; ði] [bætʃ] [baɪ] ['wɜ:rkɪŋ] [,aɪ 'ti:] [ɑ:n][ðə; ði] [saɪdz] [ʌv; əv]
now with the spatula , granulate the batch by working it on the sides of
现在 和 这 抹刀 , 颗粒状 这 批 经过 在职的 它 在 这 侧面 的

[ðə; ði] ['beɪs(ə)n] ,
the basin ,
这 盆地 ,

现在用刮刀将物料在盆壁上搅动，使其成粒状。

[ænd; ənd] ['stɜ:rɪŋ] [ðə; ði] [hoʊl] [bætʃ] [ʌn'tɪl] [,aɪ 'ti:] [br'kʌmz] [waɪt] ; [ðen] [pɔ:r] [aʊt] [ɑ:n][ə; eɪ]
and stirring the whole batch until it becomes white ; then pour out on a
和 搅拌 这 所有的 批 直到 它 变成 白色的 ; 然后 倒 出去 在 一个

['ʊgər] [slæb] ;
sugared slab ;
糖 板 ;

将整批糖浆搅拌至变白，然后倒在撒了糖的板上；

[baɪ] [ðɪs] [ɪz] [ment] , ['hævɪŋ] [ə'reɪndʒd] [ðə; ði] ['aɪərn] [ba:z] [tu:; tə] [hoʊld] [ðə; ði] [bætʃ] ;
by this is meant , having arranged the iron bars to hold the batch ;
经过 这 是 意思是 , 拥有 安排 这 铁 酒吧 到 抓住 这 批 ;

其意思是，已经安排好铁条来固定这批货物；

[sɪv] ['oʊvər] [ðə; ði] [ɪn'kloʊzd] ['sɜ:rfɪs] ['pʌlvəraɪzd] ['ʊgər] , ['ɔ:lsʊ] ['oʊvər] [ðə; ði] [tɑ:ps] [ʌv; əv] [ðə; ði] [ba:z] ;
sieve over the inclosed surface pulverized Sugar , also over the tops of the bars ;
筛 超过 这 封闭 表面 粉碎的 糖 , 还 超过 这 最高额 的 这 酒吧 ;

将筛子筛在封闭的表面上，将糖粉筛在条状物的顶部；

[ðen] [tʰɜːrɪn][ðə; ði][baːz]['oʊvər] ['kerfəli] ,
then turn the bars over carefully ,
然后 转动 这 酒吧 超过 小心 ,

然后小心地将木条翻过来。

[soʊ][ðə; ði] ['fʊgər] [edʒ] [wɪl] [biː; bi][ɑːn][ðə; ði][ɪn'saɪd][ʌv; əv][ðə; ði] [ɪn'kloʊzər] .
so the sugared edge will be on the inside of the enclosure .
所以 这 糖 边缘 将要 是 在 这 里面 的 这 外壳 .

所以带糖的边缘会朝向容器的内侧。

[ɪn] [ðɪs] [speɪs] ['hævɪŋ] [pɔːd] [ðə; ði] [bæt] [smuːð] [aɪ'tiː] [daʊn] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['pælət] [naɪf] ,
In this space having poured the batch smooth it down with a palette knife ,
在 这 空间 拥有 倾倒 这 批 光滑的 它 向下 和 一个 调色板 刀 ,

在这个区域倒入面糊后，用调色刀将其抹平。

[ænd; ənd][let] [rɪ'meɪn] ['oʊvər] [naɪt] [ɪf] ['pɔːsəb(ə)] ; [ðen] [kʌt][ɪntuː][baːz] ; [juːz][noʊ]['flɛvər] .
and let remain over night if possible ; then cut into bars ; use no flavor .
和 让 保持 超过 夜晚 如果 可能的 ; 然后 切 进入 酒吧 ; 使用 不 味道 .

如果可以，最好放置过夜；然后切成条状；不加任何调味料。

['kəʊkə,nʌt] [bɑːr] ([red]) .
COCOANUT BAR (RED) .
椰子 酒吧 (红色的) .

椰子棒（红色）。

[seɪm] [æz; əz] [waɪt] , [ɪk'sept] ['kʌlər] [red] [ɪn][ðə; ði]['beɪs(ə)n] [brɪfɔːr] ['grænjʊleɪtɪŋ] [aɪ'tiː] .
Same as White , except color Red in the basin before granulating it .
相同的 作为 白色的 , 除了 颜色 红色的 在 这 盆地 前 造粒 它 .

与白色相同，只是在造粒前盆中的颜色为红色。

['kəʊkə,nʌt] [bɑːr] ([ˈjeləʊ]) .
COCOANUT BAR (YELLOW) .
椰子 酒吧 (黄色的) .

椰子棒（黄色）。

[seɪm] [æz; əz] [waɪt] , [ɪk'sept] ['kʌlər] [ˈjeləʊ] [ɪn][ðə; ði]['beɪs(ə)n] .
Same as White , except color Yellow in the basin .
相同的 作为 白色的 , 除了 颜色 黄色的 在 这 盆地 .

与白色款相同，只是盆底颜色为黄色。

[və'niːlə] ['kəʊkə,nʌt] [peɪst] . [-]
VANILLA COCOANUT PASTE . [49]
香草 椰子 粘贴 . [-]

香草椰子酱。[49]

[eɪt] [paʊndz] [ʌv; əv] ['fʊgər] , [tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv] [swiːt] [kriːm] , [wʌn] [smɔːl] [spuːn] [ʌv; əv] [kriːm]
Eight pounds of Sugar , two quarts of sweet Cream , one small spoon of cream
八 磅 的 糖 , 二 夸脱 的 甜的 奶油 , 一 小的 勺子 的 奶油

['tɑːrtər] ,
tartar ,
鞣鞣 ,

八磅糖，两夸脱甜奶油，一小勺塔塔粉，

[wʌn] [və'niːlə] [biːn] , [ænd; ənd] [θriː] ['greɪtɪd] ['kəʊkə,nʌt] ; [kʊk] [tuː; tə][ə; eɪ][sɔːft] [bɔːl] , ['stɜːrɪŋ] [ɔːl]
one Vanilla Bean , and three grated Cocoanuts ; cook to a soft ball , stirring all
一 香草 豆 , 和 三 磨碎的 椰子 ; 厨师 到 一个 柔软的 球 , 搅拌 全部

[ðə; ði][taɪm] ;
the time ;
这 时间 ;

一根香草荚，三个磨碎的椰子；不断搅拌，煮成软球状；

[pɔːr] [aʊt][ɑːn][ə; eɪ][dæmp][slæb] ； [wen] [kəʊld] , [kri:m] [aɪ 'tiː][ænd; ənd][moʊld][ɪn] [diːp] [pænz] ；
pour out on a damp slab ； **when cold , cream it and mould in deep pans** ；
倒 出去 在 一个 潮湿 板 ； 什么时候 寒冷的 ， 奶油 它 和 模具 在 深的 平底锅 ；
倒在潮湿的石板上； 冷却后，将其搅打成奶油状，然后倒入深盘中塑形；

[let][aɪ 'tiː][rɪ'meɪn] [fɔːr; fər] [twelv] ['aʊərz][ɔːr][soʊ] , [ðen] [kʌt][ɪntuː]['slaɪsɪz] .
let it remain for twelve hours or so , then cut into slices .
让 它 保持 为了 十二 小时 或者 所以 ， 然后 切 进入 切片 ；
静置约十二小时后，切成片状。

[ˈstrɔːberi] [ˈkəʊkə,nʌt] [peɪst] .
STRAWBERRY COCOANUT PASTE .
草莓 椰子 粘贴 ；

草莓椰子酱。

[seɪm] [æz; əz] [və'nɪlə] , [ɪk'sept] [wen] [kri:md] , [ˈkʌlər][aɪ 'tiː][pɪŋk][ænd; ənd]['fleɪvər] [ˈstrɔːberi] .
Same as Vanilla , except when creamed , color it Pink and flavor Strawberry .
相同的 作为 香草 ， 除了 什么时候 奶油 ， 颜色 它 粉色的 和 味道 草莓 ；
与香草口味相同，只是在加入奶油后，将其染成粉红色，并加入草莓味。

[ˈmeɪp(ə)l] [ˈkəʊkə,nʌt] [peɪst] .
MAPLE COCOANUT PASTE .
枫 椰子 粘贴 ；

枫糖椰子酱。

[faɪv] [paʊndz] [ʌv; əv][ˈmeɪp(ə)l] ['fʊgər] , [θriː] [paʊndz] [ʌv; əv][ə; eɪ]['fʊgər] , [smɔːl] [spuːn] [kri:m] ['tɑːrtər] ,
Five pounds of Maple Sugar , three pounds of A Sugar , small spoon cream tartar ,
五 磅 的 枫 糖 ， 三 磅 的 一个 糖 ， 小的 勺子 奶油 鞣鞣 ，
五磅枫糖，三磅白砂糖，一小勺塔塔粉，

[ænd; ənd] [θriː] ['greɪtɪd] [ˈkəʊkə,nʌt] ； [prəʊ'siːd][æz; əz][fɔːr; fər] [və'nɪlə] .
and three grated Cocoanuts ; proceed as for Vanilla .
和 三 磨碎的 椰子 ； 继续 作为 为了 香草 ；
加入三颗磨碎的椰子；按照香草口味的步骤进行操作。

[ˈtʃɔːklət] [ˈkəʊkə,nʌt] [peɪst] .
CHOCOLATE COCOANUT PASTE .
巧克力 椰子 粘贴 ；

巧克力椰子酱。

[dɪ'zɔːlv] [eɪt] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] [ˈtʃɔːklət] [ɪn][wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv] [kri:m] ； [eɪ diː 'diː] [ðɪs] [tuː; tə] [eɪt]
Dissolve eight ounces of Chocolate in one quart of Cream ; add this to eight
pounds of Sugar ,
磅 的 糖 ，
将八盎司巧克力溶解在一夸脱奶油中；将此混合物加入八磅糖中。

[wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv] [kri:m] , [wʌn] [və'nɪlə] [biːn] , [θriː] ['greɪtɪd] [ˈkəʊkə,nʌt] , [ænd; ənd][ə; eɪ] ['hiːpɪŋ]
one quart of Cream , one Vanilla Bean , three grated Cocoanuts , and a heaping
spoon of cream tartar ;
夸脱 的 奶油 ， 一 香草 豆 ， 三 磨碎的 椰子 ， 和 一个 堆积
勺子 的 奶油 鞣鞣 ；
一夸脱奶油，一根香草豆荚，三个磨碎的椰子，以及一大勺塔塔粉；

[kʊk] [tuː; tə][ə; eɪ][sɔːft] [bɔːl][ænd; ənd] ['fɪnɪʃ] [æz; əz] [brɪ'fɔːr] .
cook to a soft ball and finish as before .
厨师 到 一个 柔软的 球 和 结束 作为 前 ；
煮至软球状，然后按之前的步骤完成。

[waɪt] [ˈkəʊkə,nʌt] [keɪks] .
WHITE COCOANUT CAKES .
白色的 椰子 蛋糕 .

白椰子蛋糕。

[kʊk] [faɪv] [paʊndz] [ʌv; əv] [ˈʊgər] [wɪð; wɪθ] [faɪv] [ˈkəʊkə,nʌt] , [ˈɡreɪtɪd][ɪn] [lɔ:ŋ] [strips] , [tu:; tə][ə; eɪ]
Cook five pounds of Sugar with five Cocoanuts , grated in long strips , to a
厨师 五 磅 的 糖 和 五 椰子 , 磨碎的 在 长的 条状物 , 到 一个
[θred] ;
thread ;
线 ;

将五磅糖与五个椰子一起煮，椰子磨成长条状，煮至呈丝状；

[set] [ɔ:f] [ðə; ði] [ˈfaɪər] , [ænd; ənd] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [ˈspætələ] [ˈɡrænjə,leɪt] [ðə; ði] [-]
set off the fire , and with the spatula granulate the [50]
放 离开 这 火 , 和 和 这 抹刀 颗粒状 这 [-]

点燃火，用铲子将[50]颗粒状物刮下来

[bætʃ] [ʌnˈtɪl] [ðə; ði] [ˈbɔ:di] [ʌv; əv] [ðə; ði] [ˈʊgər] [brˈkʌmz] [ˈklaʊdi] ;
batch until the body of the Sugar becomes cloudy ;
批 直到 这 身体 的 这 糖 变成 多云 ;

搅拌至糖体变得浑浊；

[ðen] [pleɪs] [ðə; ði] [ˈbeɪs(ə)n] [ɑ:n] [ə; eɪ] [ˈbærəl] [nɪr] [ðə; ði] [slæb] , [ˈhævɪŋ] [ˈpri:vɪəsli] [ˈʊgər] [ðə; ði] [slæb]
then place the basin on a barrel near the slab , having previously sugared the slab
然后 地方 这 盆地 在 一个 桶 靠近 这 板 , 拥有 之前 糖 这 板
;
;
;

然后，将盆放在石板附近的桶上，事先在石板上涂上糖；

[teɪk] [ə; eɪ] [ˈteɪblspu:n] , [dɪp] [ə; eɪ] [ˈkwɑ:ntəti] [ʌv; əv] [ðə; ði] [ˈkəʊkə,nʌt] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [ˈbeɪs(ə)n] ;
take a tablespoon , dip a quantity of the Cocoanut from the basin ;
拿 一个 汤匙 , 蘸 一个 数量 的 这 椰子 从 这 盆地 ;

取一汤匙，从盆里舀取一些椰子；

[ðen] [baɪ] [mi:nz] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [stɪk] , [rɪˈmu:v] [aɪ ˈti:] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [spu:n] , [ˈdrɔ:pɪŋ] [aɪ ˈti:] [ɑ:n]
then by means of a stick , remove it from the spoon , dropping it on
然后 经过 方法 的 一个 戳 , 消除 它 从 这 勺子 , 下降 它 在
[ðə; ði] [slæb] ;
the slab ;
这 板 ;

然后借助棍子，将它从勺子上取下，扔到石板上；

[səʊ] [kənˈtɪnju:] [ʌnˈtɪl] [ɔ:l] [ɪz] [fɔ:rmd] [ˈɪntu:] [keɪks] ,
so continue until all is formed into cakes ,
所以 继续 直到 全部 是 形成 进入 蛋糕 ,

继续操作，直到所有材料都做成饼状为止。

[ɔ:r] [ə; eɪ] [smɔ:l] [ˈkwɑ:ntəti] [meɪ] [bi:; bi] [rɪˈzɜ:vd] [ænd; ənd] [ˈklɒrd] [red] ; [ðen] [eɪ di: ˈdi:] [ə; eɪ] [ˈpɔ:rʃ(ə)n]
or a small quantity may be reserved and colored red ; then add a portion
或者 一个 小的 数量 可能 是 预订的 和 有色 红色的 ; 然后 添加 一个 部分
[tu:; tə] [i:tʃ] [keɪk] ,
to each cake ,
到 每个 蛋糕 ,

或者可以预留少量颜料并将其染成红色；然后将一部分添加到每个蛋糕上。

[ˈpleɪsɪŋ] [aɪ ˈti:] [ɑ:n] [ðə; ði] [tɑ:ps] .
placing it on the tops .
放置 它 在 这 最高额 .

把它放在顶部。

[mə'ləsɪz] ['kəukə,nʌt] [keɪks] .
MOLASSES COCOANUT CAKES .
糖蜜 椰子 蛋糕 .

糖蜜椰子蛋糕。

[tu:; tə][faɪv][ˈɡreɪtɪd] ['kəukə,nʌt] , [lɔ:ŋ] [kʌt] , [eɪ di: 'di:][wʌn][kwɔ:rt] [nu:] [ɔ:'liənz] [mə'ləsɪz] ; [kʊk]
To five grated Cocoanuts , long cut , add one quart New Orleans Molasses ; cook
到 五 磨碎的 椰子 , 长的 切 , 添加 一 夸脱 新的 奥尔良 糖蜜 ; 厨师
[tu:; tə][ə; eɪ][hɑ:rd][bɔ:l] ,
to a Hard Ball ,
到 一个 难的 球 ,

将五颗磨碎的长条椰子加入一夸脱新奥尔良糖蜜；煮至硬球状。

[ˈoʊvər][ə; eɪ] [ˈveri] [sləʊ] [ˈfaɪər] , [ænd; ənd][prəʊˈsi:d][æz; əz][fɔ:r; fər] [waɪt] [keɪks] ,
over a very slow fire , and proceed as for white cakes ,
超过 一个 非常 慢的 火 , 和 继续 作为 为了 白色的 蛋糕 ,
用小火慢烤，步骤与制作白蛋糕相同。

[ɪk'sept] [dra:p][ðəm; ðəm][ɑ:n][ə; eɪ] [ɡri:st] [slæb] , [ænd; ənd][du:][nɑ:t] [ə'tempt] [tu:; tə][ˈɡrænʒə,leɪt][ðə; ði]
except drop them on a greased slab , and do not attempt to granulate the
除了 降低 他们 在 一个 涂油 板 , 和 做 不是 试图 到 颗粒状 这
[bæt]] .
batch .
批 .

只需将它们放在涂了油脂的板上，不要尝试将这批物料制成颗粒。

['kəukə,nʌt] [pə'tetoz] .
COCOANUT POTATOES .
椰子 土豆 .

椰子土豆。

[faɪv] [paʊndz] [ʌv; əv] [ˈʊgər] , [ˈnɪrli] [ə; eɪ][kwɔ:rt][ʌv; əv][ˈwɔ:tər] , [smɔ:l] [spu:n] [ʌv; əv] [kri:m] [ˈtɑ:rtər] ;
Five pounds of Sugar , nearly a quart of water , small spoon of cream tartar ;
五 磅 的 糖 , 几乎 一个 夸脱 的 水 , 小的 勺子 的 奶油 鞣鞣 ;
五磅糖，近一夸脱水，一小勺塔塔粉；

[kʊk] [tu:; tə] 275° ; [ðen] [set] [ɔ:f] , [ænd; ənd][stɜ:r][ɪn] [tu:] [ˈɡreɪtɪd] ['kəukə,nʌt] ;
cook to 275° ; then set off , and stir in two grated Cocoanuts ;
厨师 到 275° ; 然后 放 离开 , 和 搅拌 在 二 磨碎的 椰子 ;
煮至 275°；然后关火，拌入两颗磨碎的椰子；

[pɔ:r] [aʊt][ɑ:n][ə; eɪ][dæmp][slæb][ænd; ənd] [kri:m] [aɪˈti:] ; [ðen] [roʊl][aʊt][ˈɪntu:][ə; eɪ][stri:p] ,
pour out on a damp slab and cream it ; then roll out into a strip ,
倒 出去 在 一个 潮湿 板 和 奶油 它 ; 然后 卷 出去 进入 一个 条 ,
将面糊倒在湿润的石板上，搅拌均匀；然后擀成条状。

[wʌn] [ɪntʃ] [ɪn][daɪˈæmɪtər] , [ænd; ənd][kʌt][ˈɪntu:] [ˈpi:sɪz] [ˈweɪŋ] [tu:] [ˈaʊnsɪz] ;
one inch in diameter , and cut into pieces weighing two ounces ;
一 英寸 在 直径 , 和 切 进入 件 称重 二 盎司 ;
直径一英寸，切成两块，每块重两盎司；

[fɔ:rm] [ði:z] [ɪn][ðə; ði] [ˈeɪp] [ʌv; əv] [pə'tetoz] , [ænd; ənd][roʊl][ðəm; ðəm][ɪn] [ɡraʊnd] [ˈsɪnəməŋ] ;
form these in the shape of potatoes , and roll them in ground cinnamon ;
形式 这些 在 这 形状 的 土豆 , 和 卷 他们 在 地面 肉桂 ;
将它们捏成土豆的形状，然后在肉桂粉中滚一滚；

[ðen] [splɪt][sʌm; səm] [blæntʃt] [ˈɑ:məndz][ˈɪntu:] [fɔ:r] [strips] [i:tʃ] [-]
then split some blanched Almonds into four strips each [51]
然后 分裂 一些 焯水 杏仁 进入 四 条状物 每个 [-]
然后将一些去皮杏仁分成四条[51]

[ænd; ənd] [stɪk] [ðem; ðəm][ˈɪntuː][ðə; ði] [pəˈtetoʒ] , [wʌn][æt; ət] [ˈiːðər] [end] , [ænd; ənd][wʌn][ɑːn] [ˈiːðər]
and stick them into the Potatoes , one at either end , and one on either
和 戳 他们 进入 这 土豆 , 一 在 任何一个 结尾 , 和 一 在 任何一个
[saɪd] ,
side ,
边 ,

把它们插进土豆里，一端一个，两侧各一个。

[rɪˈzemblɪŋ] [sprəʊts] [ɑːn] [pəˈtetoʒ] .
resembling sprouts on Potatoes .
类似 芽苗菜 在 土豆 .

形似土豆上的芽。

[ˈkəʊkə,nʌt] [ˈbɪskɪt] .
COCOANUT BISCUIT .
椰子 饼干 .

椰子饼干。

[teɪk] [wʌn][ænd; ənd][wʌn] - [hæf] [paʊndz] [ʌv; əv] [ˈpaʊdərd] [ˈʊɡər] [tuː; tə] [iːtʃ] [ˈgreɪtɪd][ˈkəʊkə,nʌt] ;
Take one and one - half pounds of powdered Sugar to each grated Cocoanut ;
拿 一 和 一 - 一半 磅 的 粉末状 糖 到 每个 磨碎的 椰子 ;
每份磨碎的椰子配上 1.5 磅糖粉；

[pʊt][,aɪˈtiː][ˈɪntuː][æn; ən] [ɜːðəːn] [ˈves(ə)l] , [ænd; ənd][wɜːrk][tuː; tə][ə; eɪ] [peɪst] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][hændz] ;
put it into an earthen vessel , and work to a paste with the hands ;
放 它 进入 一个 土 血管 , 和 工作 到 一个 粘贴 和 这 双手 ;
将其放入陶罐中，用手捣成糊状；

[juːz][ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l] [ˈɔrɪndʒ] [ˈflaʊər] [ˈwɔːtər] , [ɪf] [dɪˈzaɪrd] ; [naʊ] , [ˈteɪkɪŋ] [ə; eɪ][tɪn] [tuːb] ,
use a little Orange Flower water , if desired ; now , taking a tin tube ,
使用 一个 小的 橙子 花 水 , 如果 想要的 ; 现在 , 采取 一个 锡 管子 ,
如果需要，可以使用少量橙花水；现在，取一根锡管，

[seɪ] [sɪks] [ɪntʃɪz] [ɪn][lenkθ; lenθ] , [wʌn][ænd; ənd][wʌn] - [hæf] [ɪntʃɪz] [ɪn][daɪˈæmɪtər] ,
say six inches in length , one and one - half inches in diameter ,
说 六 英寸 在 长度 , 一 和 一 - 一半 英寸 在 直径 ,
比如说长六英寸，直径一英寸半，

[ˈhævɪŋ] [ə; eɪ][rɑːd][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [hed] [dʒʌst] [ˈfɪtɪŋ] [ðə; ði] [tuːb] ; [pres] [ðə; ði] [tuːb] [ˈɪntuː][ðə; ði] [peɪst]
having a rod with a head just fitting the tube ; press the tube into the paste
拥有 一个 杆 和 一个 头 只是 配件 这 管子 ; 按 这 管子 进入 这 粘贴
,
:
,

用一根头部刚好能插入管子的杆；将管子压入膏体中，

[ˈhævɪŋ] [,aɪˈtiː][ʌv; əv][ˈiːv(ə)n] [ˈθɪknəs] [ɪn][ə; eɪ][pæn] ;
having it of even thickness in a pan ;
拥有 它 的 甚至 厚度 在 一个 平底锅 ;

在平底锅中使其厚度均匀；

[ðen] [fɔːrs] [ðə; ði] [peɪst] [frʌm; frəm][ðə; ði] [tuːb] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][rɑːd] , [ˈfɔːmɪŋ] [ə; eɪ] [ˈbɪskɪt] ;
then force the paste from the tube with the rod , forming a biscuit ;
然后 力量 这 粘贴 从 这 管子 和 这 杆 , 成型 一个 饼干 ;

然后用棒子将面团从管子里挤出来，做成饼干；

[wen] [ɔːl][ɑːr; ər] [fɔːrmd] , [teɪk] [ə; eɪ][faɪn] , [smɔːl] [brʌʃ] [ænd; ənd][dɪp][,aɪˈtiː][ɪn][bɜːrnt] [ˈʊɡər] [ˈkʌlər] ,
when all are formed , take a fine , small brush and dip it in burnt Sugar color ,
什么时候全部 是 形成 , 拿 一个 美好的 , 小的 刷子 和 蘸 它 在 烧焦的 糖 颜色 ,
当所有形状都成型后，取一把细小的画笔，蘸上焦糖色。

[ænd; ənd] [dɔːb] [ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l][ɑːn][ðə; ðɪ][tɑːp][ʌv; əv] [iːtʃ] [ˈbɪskɪt] ,
and daub a little on the top of each biscuit ,
和 涂抹 一个 小的 在 这 顶部 的 每个 饼干 ,
在每块饼干顶部抹上少许,

[tuː; tə] [ɡɪv] [ðem; ðəm][ðə; ðɪ] [əˈpɪərəns] [ʌv; əv] [ˈbiːɪŋ] [braʊn] [ɪn][æn; ən][ˈʌv(ə)n] ; [naʊ] , [ræp]
to give them the appearance of being browned in an oven ; now , wrap
到 给 他们 这 外貌 的 存在 棕色 在 一个 烤箱 ; 现在 , 裹
[ðem; ðəm][ɪn][wæks][ˈpeɪpər] ,
them in wax paper ,
他们 在 蜡 纸 ,
使它们看起来像是在烤箱里烤过一样；现在，用蜡纸把它们包起来。

[ˈtwɪstɪŋ] [bəʊθ][ˈendz][æz; əz][ɪn] [frentʃ] [ˈkɪsɪz] .
twisting both ends as in French kisses .
扭曲 两个都 结束 作为 在 法语 吻 .
像法式接吻那样，将两端拧在一起。

[ˌdʒæpəˈniːz] [ˈkəʊkə,nʌt] .
JAPANESE COCOANUT .
日本人 椰子 .
日本椰子。

[faɪv] [paʊndz] [ʌv; əv][ˈɡluːkoʊs] , [ænd; ənd] [tuː] [paʊndz] [ʌv; əv] [ˈʊɡər] , [wʌŋ][kwɔːrt][ʌv; əv][ˈwɔːtər] ;
Five pounds of glucose , and two pounds of Sugar , one quart of water ;
五 磅 的 葡萄糖 , 和 二 磅 的 糖 , 一 夸脱 的 水 ;
五磅葡萄糖，两磅糖，一夸脱水；

[wen] [aɪˈtiː] [kʌmz] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] , [eɪ diːˈdiː][faɪv] [paʊndz] [ʌv; əv][ˈɡreɪtɪd][ˈkəʊkə,nʌt] ; [kʊk] [tuː; tə]
when it comes to a boil , add five pounds of grated Cocoanut ; cook to
什么时候 它 来 到 一个 熬 , 添加 五 磅 的 磨碎的 椰子 ; 厨师 到
[ə; eɪ][hɑːrd][bɔɪl] ,
a Hard Ball ,
一个 难的 球 ,
水烧开后，加入五磅椰蓉；煮至椰蓉凝固成硬球状。

[ˈstɜːrɪŋ] [ɔːl][ðə; ðɪ][taɪm] ; [pɔːr] [aʊt][ɑːn][ə; eɪ] [ɡriːst] [slæb] , [brɪˈtwiːn] [ˈaɪərn][baːz] ;
stirring all the time ; pour out on a greased slab , between iron bars ;
搅拌 全部 这 时间 ; 倒 出去 在 一个 涂油 板 , 之间 铁 酒吧 ;
不停搅拌；倒在涂了油的板上，放在铁条之间；

[meɪk] [aɪˈtiː][ʌv; əv][ˈiːv(ə)n] [ˈθɪknəs] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [ˈpælət] [naɪf] ; [wen] [-]
make it of even thickness with a palette knife ; when [52]
制作 它 的 甚至 厚度 和 一个 调色板 刀 ; 什么时候 [-]
用调色刀将其抹平至厚度均匀；当[52]

[kəʊld] , [mɑːrk][dɑːˈæɡənəli] [tuː] [weɪz] [wɪð; wɪθ][ˈkærəml; ˈkɑːrml][ˈmɑːrkər] , [ˈfɔːmɪŋ] [ˈdaɪəmənds] ; [ðen]
cold , mark diagonally two ways with Caramel marker , forming diamonds ; then
寒冷的 , 标记 对角线 二 方式 和 焦糖 标记 , 成型 钻石 ; 然后
[roʊl][ɪn][ˈpʌlvəraɪzd] [ˈʊɡər] ,
roll in pulverized Sugar ,
卷 在 粉碎的 糖 ,
冷却后，用焦糖笔沿对角线画出两条菱形线；然后裹上糖粉。

[ɔːr][ˈkrɪstəlaɪz][ðem; ðəm] .
or crystalize them .
或者 结晶 他们 .
或者使它们结晶。

[məˈlæsɪz] [ˈkəʊkə,nʌt] [dʒæp] .
MOLASSES COCOANUT JAP .
糖蜜 椰子 日本 .
日本椰子糖蜜。

[pleɪs] [ɑːn][ə; eɪ] [sləʊ] [ˈfaɪər] [tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv] [nuː] [ɔːˈliːnz] [məˈlæsɪz] , [ænd; ənd][wʌn] - [hæf] [paʊnd]
Place on a slow fire two quarts of New Orleans Molasses , and one - half pound
地方 在 一个 慢的 火 二 夸脱 的 新的 奥尔良 糖蜜 , 和 一 - 一半 磅
[ˈbʌtər] ;
Butter ;
黄油 ;

将两夸脱新奥尔良糖蜜和半磅黄油放在小火上慢煮；

[wen] [aɪ ˈtiː] [bɔɪlz] , [eɪ diː ˈdiː] [ten] [ˈɡreɪtɪd] [ˈkəʊkə,nʌt] , [ænd; ənd][stɜːr][ʌnˈtɪl][aɪ ˈtiː] [ˈriːtʃɪz] [ə; eɪ][hɑːrd]
when it boils , add ten grated Cocoanuts , and stir until it reaches a hard
什么时候 它 沸腾 , 添加 十 磨碎的 椰子 , 和 搅拌 直到 它 到达 一个 难的
[bɔːl] ;
ball ;
球 ;

水沸腾后，加入十个磨碎的椰子，搅拌至成硬球状；

[ðen] [pɔːr] [aʊt][ɑːn][ə; eɪ] [ɡriːst] [slæb] , [brɪˈtwiːn] [bɑːz] ; [sprɛd] [ˈθɪknəs] [dɪˈzaɪrd] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]
then pour out on a greased slab , between bars ; spread thickness desired with a
然后 倒 出去 在 一个 涂油 板 , 之间 酒吧 ; 传播 厚度 想要的 和 一个
[ˈpælət] [naɪf] ;
palette knife ;
调色板 刀 ;

然后倒在抹了油的木板上，在木条之间；用调色刀涂抹至所需的厚度；

[wen] [kəʊld] , [kʌt][ˈɪntuː] [skwer] [ɔːr][ˈdaɪəməndz] .
when cold , cut into squares or diamonds .
什么时候 寒冷的 , 切 进入 正方形 或者 钻石 .
冷却后，切成正方形或菱形。

[ˈspæɪnɪʃ] [ˈkəʊkə,nʌt] [ˈkɪsɪz] .
SPANISH COCOANUT KISSES .
西班牙语 椰子 吻 .
西班牙椰子之吻。

[ɡreɪt] [sɪks] [freʃ] [ˈkəʊkə,nʌt] , [ðen] [pleɪs] [ɑːn][ðə; ði][ˈfaɪər] [eɪt] [paʊndz] [ʌv; əv] [ˈʊgər] ,
Grate six fresh Cocoanuts , then place on the fire eight pounds of Sugar ,
格特 六 新鲜的 椰子 , 然后 地方 在 这 火 八 磅 的 糖 ,
将六个新鲜椰子磨碎，然后将八磅糖放在火上加热。

[ænd; ənd][dʒʌst] [səˈfɪ(ə)nt] [ˈwɔːtər][tuː; tə] [dɪˈzɔːlv] [aɪ ˈtiː] ; [wen] [aɪ ˈtiː] [bɔɪlz] , [eɪ diː ˈdiː][ðə; ði]
and just sufficient water to dissolve it ; when it boils , add the
和 只是 充足的 水 到 溶解 它 ; 什么时候 它 沸腾 , 添加 这
[ˈkəʊkə,nʌt] ,
Cocoanuts ,
椰子 ,
加入刚好能溶解它的水；水开后，加入椰子。

[ænd; ənd][stɜːr][ʌnˈtɪl][aɪ ˈtiː] [ˈriːtʃɪz] [ə; eɪ] [θred] ; [set] [ɔːf][ænd; ənd][stɜːr][ɪn][ə; eɪ] [fjuː] [draːps] [ˈblʊɪŋ]
and stir until it reaches a thread ; set off and stir in a few drops blueing
和 搅拌 直到 它 到达 一个 线 ; 放 离开 和 搅拌 在 一个 很少 滴 蓝化
;
;
;
;
搅拌至呈丝状；启动并加入几滴蓝粉搅拌；

[naʊ] , [pɔːr] [ˈɪntuː][ə; eɪ][lɪp][ˈbeɪs(ə)n][ə; eɪ] [smɔːl] [ˈpɔːrʃ(ə)n] , [ænd; ənd][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [smɔːl] [ˈwʊd(ə)n]
now , pour into a lip basin a small portion , and with a small wooden
现在 , 倒 进入 一个 唇 盆地 一个 小的 部分 , 和 和 一个 小的 木制的
[ˈspætʃələ] ,
spatula ,
抹刀 ,
现在，倒入少量到浅口碗中，然后用小木铲，

[ˈgrænjə,leɪt][ʌnˈtɪl][,aɪˈtiː] [bɪˈkʌmz] [ˈklaʊdi] ； [ðen][dra:p][ɑ:n] [ʃi:ts] [ʌv; əv][tɪn] ,
granulate until it becomes cloudy ; then drop on sheets of tin ,
颗粒状 直到 它 变成 多云 ； 然后 降低 在 纸张 的 锡 ；
将其研磨至浑浊；然后滴在锡片上。

[ˈkʌtɪŋ] [ðə; ði][dra:ps][frʌm; frəm][ðə; ði][lɪp][pæn][baɪ] [mi:nz] [ʌv; əv][ə; eɪ][ˈwaɪər] ；
cutting the drops from the lip pan by means of a wire ；
切割 这 滴 从 这 唇 平底锅 经过 方法 的 一个 金属丝 ；
用细线将唇盘上的水滴切下来；

[meɪk] [ðə; ði][dra:ps][ðə; ði][saɪz][ʌv; əv][ə; eɪ][ˈsɪlvər][ˈkwɔ:rtər] . [-]
make the drops the size of a silver quarter . [53]
制作 这 滴 这 尺寸 的 一个 银 四分之一 . [-]
使水滴大小与一枚银币相当。 [53]

[ˈɑ:mənd] [gʊdz] .
ALMOND GOODS .
杏仁 商品 .
杏仁制品。

[ˈɑ:mənd] [peɪst] .
ALMOND PASTE .
杏仁 粘贴 .
杏仁酱。

[blæntʃ] [fɔ:r] [paʊndz] [ʌv; əv][ˈɑ:mənd] - [nʌts] ； [pʊt][ðem; ðəm][ˈɪntuː][ə; eɪ][ˈves(ə)l][ænd; ənd][ˈkʌvər]
Blanch four pounds of Almond - nuts ; put them into a vessel and cover
布兰奇 四 磅 的 杏仁 - 坚果 ； 放 他们 进入 一个 血管 和 覆盖
[wɪð; wɪθ][ˈwɔ:tər] ；
with water ；
和 水 ；
将四磅杏仁焯水；放入容器中，加水没过杏仁；

[let][ðem; ðəm][stænd][fɔ:r; fər] [fɔ:r] [ɔ:r][faɪv] [ˈaʊərz] ； [naʊ] , [dreɪn][ðem; ðəm] ；
let them stand for four or five hours ; now , drain them ；
让 他们 站立 为了 四 或者 五 小时 ； 现在 ， 流走 他们 ；
让它们静置四五个小时；现在，沥干水分；

[paʊnd] [ænd; ənd][rʌb][ðem; ðəm][tu:; tə][ə; eɪ] [smu:ð] [peɪst] [ɪn][ə; eɪ][ˈmɔ:rtər] ,
pound and rub them to a smooth paste in a mortar ,
磅 和 擦 他们 到 一个 光滑的 粘贴 在 一个 砂浆 ；
将它们放入研钵中捣碎并研磨成光滑的糊状物。

[ˈædɪŋ] [ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l] [ˈɔ:rɪndʒ] [ˈflaʊər] [ˈwɔ:tər][tu:; tə] [ki:p] [ðem; ðəm][frʌm; frəm] [ˈɔɪlɪŋ] ； [wen] [ðə; ði]
adding a little Orange Flower water to keep them from oiling ; when the
添加 一个 小的 橙子 花 水 到 保持 他们 从 注油 ； 什么时候 这
[peɪst] [ɪz] [ˈfɪnɪʃt] ,
paste is finished ,
粘贴 是 完成的 ,
加入少许橙花水以防止它们出油；糊状物完成后，

[pʊt][ɑ:n][ðə; ði][ˈfaɪər] [eɪt] [paʊndz] [ʌv; əv] [ˈʊgər] [ænd; ənd] [kʊk] [tu:; tə][ə; eɪ] [kræk] ；
put on the fire eight pounds of Sugar and cook to a crack ；
放 在 这 火 八 磅 的 糖 和 厨师 到 一个 裂缝 ；
将八磅糖放在火上煮至裂开；

[set] [ɔ:f] [ɑ:n][ə; eɪ] [ˈbærəl] [ænd; ənd][,eɪ diː ˈdiː][ðə; ði][ˈɑ:mənd] [peɪst] ； [stɜ:r] [kənˈtɪnjuəli] [ʌnˈtɪl][ðə; ði]
set off on a barrel and add the Almond paste ; stir continually until the
放 离开 在 一个 桶 和 添加 这 杏仁 粘贴 ； 搅拌 持续 直到 这
[bætʃ] [ɪz][kəʊld] ,
batch is cold ,
批 是 寒冷的 ,
将混合物倒入桶中，加入杏仁酱；不断搅拌直至冷却。

[ðen] [pʊt][ðə; ði] [peɪst] ['ɪntuː][ə; eɪ] [kra:k] [fɔːr; fər][juːz] .
then put the paste into a crock for use .
然后 放 这 粘贴 进入 一个 缸 为了 使用 ；

然后将糊状物放入陶罐中备用。

[ˈɑːmənd] ['dʒɛmz] .
ALMOND GEMS .
杏仁 宝石 ；

杏仁宝石。

[ten] [paʊndz] [ʌv; əv] ['fʊgər] , [tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv]['wɔːtər] , [smɔːl] [spuːn] [ʌv; əv] [kri:m] ['tɑːrtər] ;
Ten pounds of Sugar , two quarts of water , small spoon of cream tartar ;
十 磅 的 糖 , 二 夸脱 的 水 , 小的 勺子 的 奶油 鞣鞣 ；
十磅糖，两夸脱水，一小勺塔塔粉；

[ɔːr]['sev(ə)n] [paʊndz] [ʌv; əv] ['fʊgər] [ænd; ənd] [θriː] [paʊndz] [ʌv; əv]['gluːkoʊs] ;
or seven pounds of Sugar and three pounds of glucose ;
或者 七 磅 的 糖 和 三 磅 的 葡萄糖 ；

或七磅糖和三磅葡萄糖；

[eɪ diː 'diː][tuː; tə] [bætʃ] [wʌn] - [hæf][paɪnt][ʌv; əv] [nuː] [ɔː'liənz] [mə'læsɪz] ; [stɜːr][tɪl] [dɪ'zɔːlvd] , [ðen]
add to batch one - half pint of New Orleans Molasses ; stir till dissolved , then
添加 到 批 一 - 一半 品脱 的 新的 奥尔良 糖蜜 ； 搅拌 直到 溶解 , 然后
[kʊk] [tuː; tə] 300° ,
cook to 300° ,
厨师 到 300° ,

加入半品脱新奥尔良糖蜜；搅拌至溶解，然后煮至300°。

[ænd; ənd][eɪ diː 'diː][wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv] [swiːt] ['bʌtər] ; [stɜːr][ə; eɪ]['moʊmənt] , [ðen] [pɔːr] [aʊt] ;
and add one pound of sweet Butter ; stir a moment , then pour out ;
和 添加 一 磅 的 甜的 黄油 ； 搅拌 一个 片刻 , 然后 倒 出去 ；

加入一磅甜黄油；搅拌片刻，然后倒出；

['skætər] ['oʊvər][ðə; ði] [bætʃ] [tuː] [paʊndz] [ʌv; əv] [tʃɑːpt] - [ʌp] ['ɑːmənd] - [nʌts] ; [wɜːrk][ɔːl] [tə'geðər] ,
scatter over the batch two pounds of chopped - up Almond - nuts ; work all together ,
分散 超过 这 批 二 磅 的 切碎 - 向上 杏仁 - 坚果 ； 工作 全部 一起 ,
将两磅切碎的杏仁均匀撒在食材上；将所有食材混合均匀。

[ænd; ənd][rʌn] [θruː] [ə; eɪ][dra:p] [mə'ʃiːn] .
and run through a drop machine .
和 跑步 通过 一个 降低 机器 ；

然后通过投币机投币。

[kri:m] ['ɑːməndz] . [-]
CREAM ALMONDS . [54]
奶油 杏仁 ； [-]

奶油杏仁。[54]

[pɪk] ['oʊvər] [fɔːr] [paʊndz] [ʌv; əv] ['ɑːmənd] - [nʌts] , [rɪ'dʒektɪŋ] [ɔːl] ['piːsɪz] [ænd; ənd] [ɪm'pɜːrɪkt] [wʌnz] ;
Pick over four pounds of Almond - nuts , rejecting all pieces and imperfect ones ;
挑选 超过 四 磅 的 杏仁 - 坚果 , 拒绝 全部 件 和 不完善 一个 ；

挑选超过四磅杏仁，剔除所有碎杏仁和不完美的杏仁；

[kʊk] [ˌsɪks'tiːn] [paʊndz] [ʌv; əv] ['fʊgər] [ænd; ənd] [tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv]['wɔːtər][tuː; tə][ə; eɪ] [gʊd] [bɔːl] ;
cook sixteen pounds of Sugar and two quarts of water to a good ball ;
厨师 十六 磅 的 糖 和 二 夸脱 的 水 到 一个 好的 球 ；

将十六磅糖和两夸脱水煮成一个大球；

[set][aɪ 'tiː] [nɪr] [ðə; ði]['faɪər][tuː; tə] [kiːp] [wɔːrm] ; [pʊt][ðə; ði] ['ɑːməndz] ['ɪntuː][ə; eɪ]['beɪs(ə)n] ;
set it near the fire to keep warm ; put the Almonds into a basin ;
放 它 靠近 这 火 到 保持 温暖的 ； 放 这 杏仁 进入 一个 盆地 ；

把它放在火边保温；把杏仁放入盆中；

[set][,aɪˈtiː][ˈoʊvər][ðə; ði][ˈfaɪər] , [ænd; ənd][stɜːr][ðə; ði][nʌts] [əˈraʊnd] [ʌnˈtɪl] [kwɑɪt][hɑ:t] ;
set it over the fire , and stir the nuts around until quite hot ;
放 它 超过 这 火 , 和 搅拌 这 坚果 大约 直到 相当 热的 ;
把它放在火上, 翻炒坚果直到它完全热透;

[naʊ] , [ˈempti] [ðə; ði][nʌts] [ˈɪntuː][ə; eɪ] [ˈʃeɪkər] - [ˈket(ə)l] ,
now , empty the nuts into a shaker - kettle ,
现在 , 空的 这 坚果 进入 一个 摇晃器 - 壶 ,
现在, 把坚果倒入摇壶里。

[ænd; ənd] [waɪl] [wʌn][ˈpɜːrs(ə)n] [θroʊz] [ðə; ði][nʌts] [əˈbaʊt][baɪ] [ˈʃeɪkɪŋ] [ðə; ði][ˈket(ə)l] ,
and while one person throws the nuts about by shaking the kettle ,
和 尽管 一 人 投掷 这 坚果 关于 经过 摇晃 这 壶 ,
当一个人摇晃水壶, 把坚果撒得到处都是时,

[let] [əˈnʌðər] [ˈpɜːrs(ə)n] [pɔːr] [ðə; ði][hɑ:t] [ˈsɪrəp] , [baɪ] [miːnz] [ʌv; əv][ə; eɪ][lɪp][pæn] ,
let another person pour the hot syrup , by means of a lip pan ,
让 其他 人 倒 这 热的 糖浆 , 经过 方法 的 一个 唇 平底锅 ,
让另一个人用唇盘倒热糖浆。

[ˈoʊvər][ðə; ði] [ˈɑːməndz] [ɪn][ə; eɪ] [θɪn] , [kənˈtɪnjuəs] [striːm] ;
over the Almonds in a thin , continuous stream ;
超过 这 杏仁 在 一个 薄的 , 连续的 溪流 ;
细细的、连绵不断的雨水洒在杏仁上;

[kənˈtɪnjuː] [ɪn] [ðɪs] [wei] [ʌnˈtɪl][ðə; ði][nʌts] [ɑːr; ər][æz; əz][lɑːrdʒ][æz; əz] [dɪˈzaɪrd] ;
continue in this way until the nuts are as large as desired ;
继续 在 这 方式 直到 这 坚果 是 作为 大的 作为 想要的 ;
继续这样做, 直到坚果达到所需的大小;

[ɪf] [ˈfleɪvərɪŋ] [ðə; ði][ˈsɪrəp] [wɪð; wɪθ] [vəˈniːlə] , [liːv] [ðə; ði][ˈsɪrəp] [klɪr] ; [ɪf] [wɪð; wɪθ] [roʊz] [ɔːr] [ˈnektər]
if flavoring the syrup with Vanilla , leave the syrup clear ; if with Rose or Nectar
如果 调味 这 糖浆 和 香草 , 离开 这 糖浆 清除 ; 如果 和 玫瑰 或者 花蜜
,
/
,
如果用香草调味, 糖浆就保持透明; 如果用玫瑰或花蜜调味,

[ˈkʌlər][,aɪˈtiː][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [fjuː] [drɑːps][ʌv; əv] [red] .
color it with a few drops of red .
颜色 它 和 一个 很少 滴 的 红色的 .
滴几滴红色颜料上色。

[əˈnʌðər] [wei] [tuː; tə] [meɪk] [kriːm] [ˈɑːməndz] [ɑːn][ə; eɪ] [smɔːl] [skeɪl] ,
Another way to make Cream Almonds on a small scale ,
其他 方式 到 制作 奶油 杏仁 在 一个 小的 规模 ,
另一种小规模制作奶油杏仁的方法

[ɪz][tuː; tə][pʊt][ˈɪntuː][ə; eɪ] [sɪv] [tuː] [paʊndz] [ʌv; əv][səˈlektɪd; sɪˈlektɪd] [ˈɑːməndz] ; [həʊld][ðəm; ðəm][ˈoʊvər]
is to put into a sieve two pounds of selected Almonds ; hold them over
是 到 放 进入 一个 筛 二 磅 的 已选 杏仁 ; 抓住 他们 超过
[ðə; ði][ˈfaɪər] ,
the fire ,
这 火 ,
将两磅精选杏仁放入筛子中; 放在火上烤,

[ˈʃeɪkɪŋ] [ðəm; ðəm][ʌnˈtɪl] [ˈveri] [hɑ:t] ; [kʊk] [eɪt] [paʊndz] [ʌv; əv] [ˈʃʊɡər] [tuː; tə][ə; eɪ] [ɡʊd] [bɔːl] ;
shaking them until very hot ; cook eight pounds of Sugar to a good ball ;
摇晃 他们 直到 非常 热的 ; 厨师 八 磅 的 糖 到 一个 好的 球 ;
摇晃至非常热; 将八磅糖煮成一个大球;

[jʊːz][wʌn] - [hæf] [spuːn] [ʌv; əv] [kriːm] [ˈtɑːrtər] ; [wen] [dʌn] , [set] [nɪr] [ðə; ði][ˈfaɪər] ;
use one - half spoon of cream tartar ; when done , set near the fire ;
使用 一 - 一半 勺子 的 奶油 鞑靼 ； 什么时候 完毕 ， 放 靠近 这 火 ；
加入半勺塔塔粉；完成后，放在火边；

[pʊt][ðə; ði] [sɪv] [kənˈteɪnɪŋ] [ðə; ði] [ˈɑːməndz] [ɑːn][ðə; ði] [ˈteɪbl] ,
put the sieve containing the Almonds on the table ,
放 这 筛 包含 这 杏仁 在 这 桌子 ，
把装有杏仁的筛子放在桌子上，

[ænd; ənd] [waɪl] [wʌn][ˈpɜːrs(ə)n] [pɔːz] [ðə; ði][hɑːt] [ˈsɪrəp] [ˈoʊvər][ðə; ði] [ˈɑːməndz] [ɪn][ə; eɪ] [θɪn] [striːm] ,
and while one person pours the hot syrup over the Almonds in a thin stream ,
和 尽管 一 人 倾倒 这 热的 糖浆 超过 这 杏仁 在 一个 薄的 溪流 ，
当一个人将热糖浆细细地浇在杏仁上时，

[let] [əˈnʌðər] [ˈpɜːrs(ə)n] [ʃeɪk] [ðə; ði] [sɪv] , [ˈletɪŋ] [aɪ ˈtiː][rest][ɑːn][ðə; ði] [ˈteɪbl] .
let another person shake the sieve , letting it rest on the table .
让 其他 人 摇 这 筛 ， 出租 它 休息 在 这 桌子 ．
让另一个人摇晃筛子，然后把筛子放在桌子上。

[ɪn] [ˈmeɪkɪŋ] [ˈdʒɔːrdn] [kriːm] [ˈɑːməndz] ,
In making Jordan Cream Almonds ,
在 制作 约旦 奶油 杏仁 ，
制作约旦奶油杏仁时，

[jʊːz][ˈoʊnli][wʌn][ænd; ənd][ə; eɪ][hæf][ɔːr] [tuː] [paʊndz] [ʌv; əv] [ˈʃʊgər] [tuː; tə] [iːtʃ] [paʊnd] [ʌv; əv] [nʌts] .
use only one and a half or two pounds of Sugar to each pound of Nuts .
使用 仅有的 一 和 一个 一半 或者 二 磅 的 糖 到 每个 磅 的 坚果 ．
每磅坚果只需使用一磅半到两磅糖。

[bɜːrnt] [ˈɑːməndz] . [-]
BURNT ALMONDS . [55]
烧焦的 杏仁 ． [-]

烤杏仁。[55]

[sɪks] [paʊndz] [ʌv; əv][ˈdʒɔːrdn] [ˈɑːməndz] , [sɪks] [paʊndz] [ʌv; əv] [ˈʃʊgər] [ænd; ənd][wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv][ˈwɔːtər] ,
Six pounds of Jordan Almonds , six pounds of Sugar and one quart of water ,
六 磅 的 约旦 杏仁 ， 六 磅 的 糖 和 一 夸脱 的 水 ，
六磅约旦杏仁，六磅糖和一夸脱水，

[wen] [ðə; ði] [ˈʃʊgər] [kʌmz] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] , [eɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [nʌts] ,
when the Sugar comes to a boil , add the nuts ,
什么时候 这 糖 来 到 一个 熬 ， 添加 这 坚果 ，
当糖煮沸后，加入坚果。

[ænd; ənd] [kʊk] [ˈoʊvər][ə; eɪ] [ˈveri] [sləʊ] [ˈfaɪər][ʌnˈtɪl][ðə; ði] [nʌts] [siːs] [tuː; tə] [kræk] ;
and cook over a very slow fire until the nuts cease to crack ;
和 厨师 超过 一个 非常 慢的 火 直到 这 坚果 停止 到 裂缝 ；
用小火慢煮，直到坚果不再发出噼啪声；

[ɪn] [ðɪs] [wei] , [ðə; ði] [nʌts] [wɪl] [biː; bi] [ˈθɜːrəli] [ˈroʊstɪd] ; [naʊ] , [set] [ɔːf] [ðə; ði][ˈbeɪs(ə)n] ,
in this way , the nuts will be thoroughly roasted ; now , set off the basin ,
在 这 方式 ， 这 坚果 将要 是 彻底 烤 ； 现在 ， 放 离开 这 盆地 ，
这样，坚果就能彻底烤熟；现在，把盆放下来。

[ænd; ənd][stɜːr][ænd; ənd][tɜːrn][ðə; ði] [bætʃ] [əˈbaʊt] [ʌnˈtɪl][ðə; ði] [ˈʃʊgər] [ˈgrænjəˌleɪt] , [θroʊ] [ɔːl][ˈɪntuː]
and stir and turn the batch about until the Sugar granulates , throw all into
和 搅拌 和 转动 这 批 关于 直到 这 糖 颗粒 ， 扔 全部 进入
[ə; eɪ] [sɪv] ,
a sieve ,
一个 筛 ，
搅拌并翻动混合物，直到糖粒完全溶解，然后将所有材料倒入筛子中。

[ænd; ənd] [ʃeɪk] [ðə; ði] [luːs] [ˈʊɡər] [ɔːf] ; [pʊt] [ðɪs] [ˈɪntuː][ðə; ði][ˈbeɪs(ə)n] ,
and shake the loose Sugar off ; put this into the basin ,
和 摇 这 松动的 糖 离开 ; 放 这 进入 这 盆地 ,
抖掉表面的糖粒；把这些糖倒入盆中。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

弗莱实用糖果制作法，(Frye's Practical Candy Maker Comprising)

第3/4页

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ][ˈlɪt(ə)] [ˈwɔːtər][tuː; tə] [dɪˈzɔːlv] [aɪ ˈtiː] ; [kʊk] [tuː; tə][ə; eɪ][sɔːft] [bɔːl] ;
with a little water to dissolve it ; cook to a Soft Ball ;
和 一个 小的 水 到 溶解 它 ; 厨师 到 一个 柔软的 球 ;
加少量水溶解；煮至软球状；

[rɪˈmuːv] [ðə; ði][ˈbeɪs(ə)n][frʌm; frəm][ðə; ði][ˈfaɪər] , [ænd; ənd][eɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [nʌts] ;
remove the basin from the fire , and add the nuts ;
消除 这 盆地 从 这 火 , 和 添加 这 坚果 ;
将盆从火上移开，放入坚果；

[stɜːr][ænd; ənd][tɜːrn][ðə; ði] [bætʃ] [ʌnˈtɪl][ðə; ði] [ˈʃʊgər] [əˈgen] [ˈgrænjəleɪt] ;
stir and turn the batch until the Sugar again granulates ;
搅拌 和 转动 这 批 直到 这 糖 再次 颗粒 ;
不断搅拌翻动，直到糖再次变成颗粒状；

[θroʊ] [ˈɪntuː][ðə; ði] [sɪv] [ænd; ənd] [ʃeɪk] [ɔːf][ðə; ði] [luːs] [ˈʃʊgər] [æz; əz] [brɪˈfɔːr] ;
throw into the sieve and shake off the loose Sugar as before ;
扔 进入 这 筛 和 摇 离开 这 松动的 糖 作为 前 ;
像之前一样，将糖倒入筛子中，抖掉松散的糖；

[pʊt][aɪ ˈtiː][ˈɪntuː][ðə; ði][ˈbeɪs(ə)n][wɪð; wɪθ] [ɪˈnʌf] [ˈʃʊgər] [ˈædɪd] [tuː; tə] [meɪk] [sɪks] [paʊndz] ;
put it into the basin with enough Sugar added to make six pounds ;
放 它 进入 这 盆地 和 足够的 糖 额外 到 制作 六 磅 ;
将它放入盆中，加入足够的糖，使重量达到六磅；

[eɪ diː ˈdiː][ˈwɔːtər][tuː; tə] [dɪˈzɔːlv] , [ænd; ənd][ˈkʌlər][ə; eɪ] [diːp] [red] ; [kʊk] [tuː; tə][ə; eɪ][sɔːft] [bɔːl] ;
add water to dissolve , and color a deep red ; cook to a Soft Ball ;
添加 水 到 溶解 , 和 颜色 一个 深的 红色的 ; 厨师 到 一个 柔软的 球 ;
加水溶解，染成深红色；煮至软球状；

[rɪˈmuːv] [ænd; ənd][eɪ diː ˈdiː] [ˈɑːməndz] [æz; əz] [brɪˈfɔːr] ; [waɪl] [ˈgrænjuleɪtɪŋ] [ðə; ði] [ˈʃʊgər] [ðɪs] [taɪm] ,
remove and add Almonds as before ; while granulating the Sugar this time ,
消除 和 添加 杏仁 作为 前 ; 尽管 造粒 这 糖 这 时间 ,
像之前一样取出并加入杏仁；这次在磨碎糖的同时，

[eɪ diː ˈdiː][wʌn] [ˈtiːspuːn] [ʌv; əv] [graʊnd] [ˈsɪnəmən] ; [naʊ] , [pʊt][ˈɪntuː][ðə; ði][ˈbeɪs(ə)n][wʌn][paɪnt][ʌv; əv]
add one teaspoon of ground cinnamon ; now , put into the basin one pint of
添加 一 茶匙 的 地面 肉桂 ; 现在 , 放 进入 这 盆地 一 品脱 的
[dɪˈzɔːlvd] [gʌm][ˈæərəbɪk] ,
dissolved gum arabic ,
溶解 胶 阿拉伯 ,
加入一茶匙肉桂粉；现在，将一品脱溶解的阿拉伯胶倒入盆中。

[meɪd] [blæk] [baɪ] [ˈædɪŋ] [bɜːrnt] [ˈʃʊgər] [ˈkʌlər][tuː; tə][aɪ ˈtiː] ; [set] [ðɪs] [ɑːn][ðə; ði][ˈfaɪər] ,
made black by adding burnt Sugar color to it ; set this on the fire ,
制成 黑色的 经过 添加 烧焦的 糖 颜色 到 它 ; 放 这 在 这 火 ,
加入焦糖色素使其变黑；然后将其放在火上加热。

[ænd; ənd] [wen] [aɪ ˈtiː] [bɔɪlz] , [set] [ɔːf][ænd; ənd] [θroʊ] [ɪn][ðə; ði] [ˈɑːməndz] ; [stɜːr] ,
and when it boils , set off and throw in the Almonds ; stir ,
和 什么时候 它 沸腾 , 放 离开 和 扔 在 这 杏仁 ; 搅拌 ,
水烧开后，关火，放入杏仁；搅拌，

[ˈθroʊɪŋ] [ðə; ði] [nʌts] [ˈoʊvər][ænd; ənd][ˈoʊvər][ʌnˈtɪl] [ɔːl][ɑːr; ər] [ˈkʌvəd] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [gʌm] ;
throwing the nuts over and over until all are covered with the gum ;
投掷 这 坚果 超过 和 超过 直到 全部 是 涵盖 和 这 胶 ;
反复抛掷坚果，直到所有坚果都沾上口香糖；

[ðen] [spred] [ðem; ðəm][aʊt][ɑ:n][ə; eɪ] [treɪ] , [ænd; ənd][pʊt][ɪn][ə; eɪ][wɔ:rm] [pleɪs] [tu:; tə][draɪ] ;
then spread them out on a tray , and put in a warm place to dry ;
然后 传播 他们 出去 在 一个 托盘 , 和 放 在 一个 温暖的 地方 到 干燥 ;
然后将它们摊放在托盘上, 放在温暖的地方晾干;

[tu:; tə] [merk] [ə; eɪ][hɑ:rd] ['kʊstɪŋ] , [kʊk] [ðə; ði] ['ʊgər] [tu:; tə][ə; eɪ][hɑ:rd] [kræk] , [ɔ:r] 290° [i:tʃ] [taɪm] ,
to make a hard coating , cook the Sugar to a Hard Crack , or 290° each time ,
到 制作 一个 难的 涂层 , 厨师 这 糖 到 一个 难的 裂缝 , 或者 290° 每个 时间 ,
为了形成坚硬的糖衣, 每次都要将糖熬煮至硬裂, 即达到290℃。

[ɪn'sted] [ʌv; əv] [-]
instead of [56]
反而 的 [-]

而不是[56]

[ə; eɪ][sɔ:ft] [bɔ:l] ; [ðɪs] [kaɪnd] [wɪl] [rɪ'teɪn] [ðə; ði] [glɑ:s] [mʌtʃ] [lɔ:ŋgər] ,
a soft ball ; this kind will retain the gloss much longer ,
一个 柔软的 球 ; 这 种类 将要 保持 这 光泽 很多 更长 ,
软球; 这种球能更长时间保持光泽。

[bʌt; bət][ðə; ði][sɔ:ft] ['klʌvərɪŋ] [ɪz][ðə; ði][moʊst][ˈpɑ:pjələr] .
but the soft covering is the most popular :
但 这 柔软的 覆盖 是 这 最多 受欢迎的 :
但软面罩最受欢迎。

[ˈsɔ:ltɪd] [ˈɑ:məndz] .
SALTED ALMONDS .
咸的 杏仁 .

咸杏仁。

[teɪk] ['eni] ['nʌmbər] [paʊndz] [ʌv; əv] [blænt[t] [ˈɑ:məndz] ; [pʊt][ðem; ðəm][ˈɪntu:][ə; eɪ] [pi:] - [nʌt] ['roʊstər]
Take any number pounds of blanched Almonds ; put them into a pea - nut roaster
拿 任何 数字 磅 的 焯水 杏仁 ; 放 他们 进入 一个 豌豆 - 坚果 焙烧炉
,
,
,

取任意数量的去皮杏仁, 放入花生烘焙机中烘烤。

[ænd; ənd][roʊst][ðem; ðəm][tu:; tə][ə; eɪ] [braɪt] ['jeləʊ] ['kʌlər] ; [θrəʊ] [ðem; ðəm][ˈɪntu:][ə; eɪ][ˈbeɪs(ə)n] ,
and roast them to a bright yellow color ; throw them into a basin ,
和 烤 他们 到 一个 明亮的 黄色的 颜色 ; 扔 他们 进入 一个 盆地 ,
将它们烤至金黄色; 然后倒入盆中。

[ænd; ənd] [pɔ:r] ['oʊvər][ðem; ðəm][ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l] [dɪˈzɑ:lvd] [gʌm][ˈærəbɪk] ; [stɜ:r][soʊ][ɔ:l] [wɪl] [bi:; bi] ['klʌvəd]
and pour over them a little dissolved gum arabic ; stir so all will be covered
和 倒 超过 他们 一个 小的 溶解 胶 阿拉伯 ; 搅拌 所以 全部 将要 是 涵盖
[wɪð; wɪθ][,aɪ ˈti:] ;
with it ;
和 它 ;

在上面淋上少许溶解的阿拉伯胶; 搅拌, 使所有食材都裹上阿拉伯胶;

[naʊ] ['sprɪŋk(ə)l][ˈoʊvər][ðem; ðəm] ['teɪbl] [sɔ:lt] ; [rɪ'mu:v] [ðem; ðəm][frʌm; frəm][ðə; ði][ˈbeɪs(ə)n] ,
now sprinkle over them table salt ; remove them from the basin ,
现在 撒 超过 他们 桌子 盐 ; 消除 他们 从 这 盆地 ,
现在撒上食盐; 将它们从盆中取出。

[ænd; ənd] [spred] [ðem; ðəm][aʊt][ɑ:n][ə; eɪ][pæn] ; [ðeɪ] [wɪl] [su:n] [bi:; bi][draɪ] ,
and spread them out on a pan ; they will soon be dry ,
和 传播 他们 出去 在 一个 平底锅; 他们 将要 很快 是 干燥 ,
把它们摊在平底锅上; 很快就会晾干。

[wɪð; wɪθ][ðə; ði][sɔ:lt] [əd'hɪrɪŋ] [tu:; tə][ðəm; ðəm] .
with the salt adhering to them .
和 这 盐 粘附 到 他们 :

盐分附着在上面。

[ˈɑ:mənd] [ˈnu:gət] .
ALMOND NOUGAT .
杏仁 牛轧糖 :

杏仁牛轧糖。

[pʊt][ˈɪntu:][ə; eɪ] [ˈkɑ:pər] [ˈbeɪs(ə)n] [tu:] [kwɔ:ts] [ʌv; əv] [ˈhʌni] , [ænd; ənd][ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv] [tu:]
Put into a copper basin two quarts of Honey , and the whites of two
放 进入 一个 铜 盆地 二 夸脱 的 蜂蜜 , 和 这 白人 的 二
[ˈdʌz(ə)n] [egz] ;
dozen Eggs ;
打 鸡蛋 ;

将两夸脱蜂蜜和两打鸡蛋的蛋白放入铜盆中；

[bi:t] [tu:; tə][ə; eɪ] [stɔ:ntʃ] [fəʊm] ; [set][ɑ:n][ə; eɪ] [ˈveri] [ˈdʒent(ə)l][ˈfaɪər] ,
beat to a staunch foam ; set on a very gentle fire ,
打 到 一个 坚定 泡沫 ; 放 在 一个 非常 温和的 火 ,

搅打至泡沫丰富；置于微弱火上加热。

[meɪd] [soʊ][baɪ] [ˈkʌvərɪŋ] [aɪ ˈti:][wɪð; wɪθ] [ˈæʃɪz] ; [naʊ] , [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [lɔ:ŋ] - [ˈhændəld] [eg] - [ˈbi:tər]
made so by covering it with ashes ; now , with a long - handled egg - beater
制成 所以 经过 覆盖 它 和 灰烬 ; 现在 , 和 一个 长的 - 处理 蛋 - 击打者
[stɜ:r] [kən'tɪnjuəli] [fɔ:r; fər] [tu:] [ˈaʊərz] ;
stir continually for two hours ;
搅拌 持续 为了 二 小时 ;

用灰烬覆盖使其变质；现在，用长柄打蛋器连续搅拌两个小时；

[wen] [taɪm][ɪz][əˈbaʊt] [ʌp] ,
when time is about up ,
什么时候 时间 是 关于 向上 ,

当时间快到的时候，

[kʊk] [eɪt] [paʊndz] [ʌv; əv] [ˈʊgər] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][lɑ:rdʒ] [spu:n] [ʌv; əv] [kri:m] [ˈtɑ:rtər][tu:; tə][ə; eɪ][hɑ:rd]
cook eight pounds of Sugar with a large spoon of cream tartar to a Hard
厨师 八 磅 的 糖 和 一个 大的 勺子 的 奶油 鞑靼 到 一个 难的
[kræk] ,
Crack ,
裂缝 ,

将八磅糖和一大勺塔塔粉一起熬煮至硬裂。

[ɔ:r] 290° ; [ðen] [pʊt][ðə; ði][ˈbeɪs(ə)n] , [kən'teɪnɪŋ] [ðə; ði] [egz] [ænd; ənd] [ˈhʌni] , [ɑ:n][ə; eɪ][ˈbærəl] ,
or 290° ; then put the basin , containing the eggs and honey , on a barrel ,
或者 290° ; 然后 放 这 盆地 , 包含 这 鸡蛋 和 蜂蜜 , 在 一个 桶 ,
或290°；然后将装有鸡蛋和蜂蜜的盆放在桶上，

[ænd; ənd] [waɪl] [wʌn][ˈpɜ:rs(ə)n][stɜ:z] , [let] [əˈnʌðər] [pɔ:r] [ɪn] [ˈsləʊli] [ðə; ði] [ˈsɪrəp] [dʒʌst] [kʊkt] ;
and while one person stirs , let another pour in slowly the syrup just cooked ;
和 尽管 一 人 搅拌 , 让 其他 倒 在 缓慢地 这 糖浆 只是 煮熟 ;

当一个人搅拌时，让另一个人慢慢地倒入刚刚熬好的糖浆；

[wen] [ˈθɜ:rəli] [mɪkst] , [stɜ:r][ɪn][əˈbaʊt] [θɪ:ɪ] [paʊndz] [ʌv; əv] [piˈstæʃ] [nʌts] ,
when thoroughly mixed , stir in about three pounds of Pistache nuts ,
什么时候 彻底 混合 , 搅拌 在 关于 三 磅 的 开心果 坚果 ,

充分混合后，拌入约三磅开心果。

[ɔːr] [piˈstæʃ] [ænd; ənd] [blæntʃt] [ˈɑːmənd] [nʌts] [mɪkst] , [ɔːr][ɔːl] [blæntʃt] [ˈɑːməndz] , ([ðə; ði] [nʌts]
or Pistache and blanched Almond nuts mixed , or all blanched Almonds , (the nuts
或者 开心果 和 焯水 杏仁 坚果 混合 , 或者全部 焯水 杏仁 , (这 坚果
[mʌst; məst] [-]
must [57]
必须 [-]

或开心果和去皮杏仁混合，或全部去皮杏仁（坚果必须[57]）

[biː; bi] [wel] [draɪd][ˈæftər] [ˈblɑːntʃɪŋ]) , [ðen] [pɔːr] [aʊt][ˈɪntuː][ə; eɪ] [stɑːrtʃ] [treɪ] , [ˈpriːviəsli] [priˈperd]
be well dried after blanching) , then pour out into a starch tray , previously prepared
是 出色地 干燥 后 焯水) , 然后 倒 出去 进入 一个 淀粉 托盘 , 之前 准备
,
,
,
焯水后充分晾干），然后倒入预先准备好的淀粉托盘中。

[baɪ][ˈlaɪnɪŋ][,aɪˈtiː][wɪð; wɪθ][ˈɔːrd(ə)neri][ˈpeɪpər] ; [ðen] [əˈgen] [wɪð; wɪθ][ˈweɪfər][ˈpeɪpər] ;
by lining it with ordinary paper ; then again with wafer paper ;
经过 衬垫 它 和 普通的 纸 ; 然后 再次 和 晶圆 纸 ;
先用普通纸衬里，再用威化纸衬里；

[spred] [ðə; ði] [bætʃ] [ʌv; əv][ˈiːv(ə)n] [ˈθɪknəs] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [ˈpælət] [naɪf] ; [ðen] [ˈkʌvər][ðə; ði][tɑːp]
spread the batch of even thickness with a palette knife ; then cover the top
传播 这 批 的 甚至 厚度 和 一个 调色板 刀 ; 然后 覆盖 这 顶部
[wɪð; wɪθ][ˈweɪfər][ˈpeɪpər] ,
with wafer paper ,
和 晶圆 纸 ,
用抹刀将面糊均匀涂抹开，然后在表面覆盖一层威化纸。

[ænd; ənd][set] [əˈweɪ][tuː; tə] [kuːl] — [ðɪs] [wɪl] [rɪˈkwaɪər][əˈbaʊt] [ten][ɔːr] [twelv] [ˈaʊərz][ɪn] [ˈsʌmə] ;
and set away to cool — this will require about ten or twelve hours in summer ;
和 放 离开 到 凉爽的 — 这 将要 要求 关于 十 或者 十二 小时 在 夏天 ;
放在一边晾凉——夏天大约需要十到十二个小时；

[wen] [koʊld] , [kʌt][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [ˈɑːrp] [naɪf] [ˈɪntuː] [ˈpiːsɪz] [əˈbaʊt] [θriː] [ɔːr] [fɔːr] [ɪntʃɪz] [ɪn]
when cold , cut with a sharp knife into pieces about three or four inches in
什么时候 寒冷的 , 切 和 一个 锋利的 刀 进入 件 关于 三 或者 四 英寸 在
[lenkθ; lenθ] ,
length ,
长度 ,
冷却后，用锋利的刀切成约三四英寸长的段。

[ænd; ənd] [ræp] [ɪn][wæks][ˈpeɪpər] . [-]
and wrap in wax paper . [58]
和 裹 在 蜡 纸 . [-]
用蜡纸包裹。[58]

[ˌmɪsəˈleɪniəs] .
MISCELLANEOUS .
各种各样的 .
各种各样的。

[fruːt] [keɪk] .
FRUIT CAKE .
水果 蛋糕 .
水果蛋糕。

[ten] [paʊndz] [ʌv; əv] [ˈʃʊgər] , [tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv] [kriːm] , [wʌn] [spuːn] [ʌv; əv] [kriːm] [ˈtɑːrtər] ,
Ten pounds of Sugar , two quarts of Cream , one spoon of cream tartar ,
十 磅 的 糖 , 二 夸脱 的 奶油 , 一 勺子 的 奶油 鞣鞣 ,
十磅糖，两夸脱奶油，一勺塔塔粉，

[ɔːr] [tuː] [paʊndz] [ʌv; əv][ˈgluːkʊs] ； [kʊk] [tuː; tə][ə; eɪ][sɔːft] [bɔːl] ， [ˈstɜːrɪŋ] [ɔːl][ðə; ði][taɪm] ；
or two pounds of glucose ； cook to a Soft Ball , stirring all the time ；
或者 二 磅 的 葡萄糖 ； 厨师 到 一个 柔软的 球 ， 搅拌 全部 这 时间 ；
或两磅葡萄糖；煮至软球状，期间不断搅拌；

[pɔːr] [ɑːn][ə; eɪ][dæmp][slæb] ， [ænd; ənd] [wen] [kʊld] ， [kriːm] [aɪ ˈtiː] ；
pour on a damp slab , and when cold , cream it ；
倒 在 一个 潮湿 板 ， 和 什么时候 寒冷的 ， 奶油 它 ；
倒在湿润的石板上，冷却后，将其搅打成奶油状；

[ðen] [wɜːrk][ˈɪntuː][aɪ ˈtiː] [θriː] [ɔːr] [fɔːr] [paʊndz] [ʌv; əv] [frentʃ] [fruːts] ； [moʊld][aɪ ˈtiː][ɪn][lɑːrdʒ] [keɪk]
then work into it three or four pounds of French Fruits ； mold it in large cake
然后 工作 进入 它 三 或者 四 磅 的 法语 水果 ； 模具 它 在 大的 蛋糕
[pænz] ，
pans ，
平底锅 ，
然后加入三四磅法国水果；将其倒入大的蛋糕模具中成型。

[ænd; ənd][set] [əˈweɪ][ə; eɪ] [fjuː] [ˈaʊərz][tuː; tə] [ˈhɑːrdn] ； [kʌt][aɪ ˈtiː][ˈɪntuː][ˈslaɪsɪz][æz; əz][soʊld] .
and set away a few hours to harden ； cut it into slices as sold .
和 放 离开 一个 很少 小时 到 硬化 ； 切 它 进入 切片 作为 卖 ；
静置几个小时使其变硬；切成片出售。

[nʌt] [keɪks] .
NUT CAKES .
坚果 蛋糕 ；
坚果蛋糕。

[ɑːr; ər] [meɪd] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [weɪ] ， [ɪkˈsept] [juːz] [nʌts] [ɪnˈsted] [ʌv; əv] [fruːt] ；
Are made in the same way , except use Nuts instead of Fruit ；
是 制成 在 这 相同的 方式 ， 除了 使用 坚果 反而 的 水果 ；
制作方法相同，只是用坚果代替了水果；

[ˈwɔːlnʌts] [ɔːr] [ˈhɪkəri] - [nʌts] [ɑːr; ər][ðə; ði][best] .
Walnuts or Hickory - nuts are the best .
核桃 或者 山核桃 - 坚果 是 这 最好的 ；
核桃或山核桃是最好的。

[kriːm] [ˈpepərmɪnt] .
CREAM PEPPERMINTS .
奶油 薄荷糖 ；
奶油薄荷糖。

[teɪk] [ʌv; əv] [kriːm] ， [sʌtʃ] [æz; əz][ɪz] [prɪˈperd] [fɔːr; fər] [ˈdɪpɪŋ] [ˈpɜːpəsəz, ˈpɜːpəsɪz] ， [əˈbaʊt] [θriː] [ɔːr]
Take of Cream , such as is prepared for dipping purposes , about three or
拿 的 奶油 ， 这样的 作为 是 准备 为了 浸渍 目的 ， 关于 三 或者
[fɔːr] [paʊndz] ；
four pounds ；
四 磅 ；
取三四磅用于蘸食的奶油；

[pʊt] [ðɪs] [ˈɪntuː][ə; eɪ] [smɔːl] [ˈbeɪs(ə)n][ɪnˈsaɪd][ʌv; əv] [əˈnʌðər] [ˈbeɪs(ə)n] [kənˈteɪnɪŋ] [hɔːt][ˈwɔːtər] ；
put this into a small basin inside of another basin containing hot water ；
放 这 进入 一个 小的 盆地 里面 的 其他 盆地 包含 热的 水 ；
将它放入装有热水的小盆中；

[stɜːr][ʌnˈtɪl] [dɪˈzɔːlvd] ； [ðen] [set] [ɔːf][ænd; ənd][stɜːr][ˈɪntuː][aɪ ˈtiː][ə; eɪ] [fjuː] [ˈaʊnsɪz] [ʌv; əv][ˈpʌlvəraɪzd]
stir until dissolved ； then set off and stir into it a few ounces of pulverized
搅拌 直到 溶解 ； 然后 放 离开 和 搅拌 进入 它 一个 很少 盎司 的 粉碎的
[ˈʊgər] ，
Sugar ，
糖 ，
搅拌至完全溶解；然后取出，加入几盎司糖粉搅拌均匀。

[ænd; ənd][ˈfleɪvər][wɪð; wɪθ][mɪnt] [ɔɪl] ； [naʊ] , [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [ˈflʌn(ə)l] [ˈdra:pər] ,
and flavor with Mint Oil ; now , with a funnel dropper ,
和 味道 和 薄荷 油 ； 现在 , 和 一个 漏斗 滴管 ,
并用薄荷油调味；现在, 用漏斗滴管,

[rʌn][ðə; ði] [kri:m] [ˈɪntu:][dra:ps][ɑ:n] [i:ts] [ʌv; əv][tɪn] , [ðə; ði][saɪz][ʌv; əv][ə; eɪ][ˈsɪlvər] [-]
run the Cream into drops on sheets of tin , the size of a silver [59]
跑步 这 奶油 进入 滴 在 纸张 的 锡 , 这 尺寸 的 一个 银 [-]
将奶油滴在银币大小的锡片上[59]

[ˈkwɔ:rtər] ；
quarter ；
四分之一 ；
四分之一;

[ɪn][ə; eɪ] [fju:] [ˈmoʊmənts] [ðeɪ] [wɪl] [bi:; bi][draɪ][ænd; ənd] [meɪ] [bi:; bi][slɪd] [ɔ:f] [ðə; ði][tɪnz] [ˈi:zəli] [baɪ]
in a few moments they will be dry and may be slid off the tins easily by
在 一个 很少 时刻 他们 将要 是 干燥 和 可能 是 滑行 离开 这 罐头 容易地 经过
[ˈtɜ:rnɪŋ] [ðem; ðəm][saɪd,waɪz][ænd; ənd] [ˈbendɪŋ] [wʌns][ɔ:r] [twɪs] [ˈbækwərd] [ænd; ənd][ˈfɔ:rwərd] ；
turning them sidewise and bending once or twice backward and forward ;
转弯 他们 横向 和 弯曲 一次 或者 两次 落后 和 向前 ；
过一会儿它们就会变干, 可以将它们侧放, 然后前后弯曲一两次, 就能轻松地从罐子上滑下来；

[ðeɪ] [meɪ] [ˈɔ:lsəʊ][bi:; bi][rʌŋ] [ɪn] [stɑ:rtɪ] [prɪnts] [ɪf] [dɪˈzaɪrd] .
they may also be run in starch prints if desired .
他们 可能 还 是 跑步 在 淀粉 印刷 如果 想要的 .
如果需要, 也可以用淀粉浆印法印制。

[kri:m] [-] [ˈwɪntəɡri:n] .
CREAM WINTERGREENS .
奶油 冬青 .
奶油冬青。

[seɪm] [æz; əz] [ˈpepərmɪnt] , [ɪkˈsept] [ˈkʌlər] [pɪŋk][ænd; ənd][ˈfleɪvər] [-] [ˈwɪntəɡri:n] .
Same as Peppermint , except color Pink and flavor Wintergreen .
相同的 作为 薄荷 , 除了 颜色 粉色的 和 味道 冬青 .
与薄荷口味相同, 只是颜色为粉红色, 味道为冬青味。

[smɔ:l] [mɪnt] [dra:ps] .
SMALL MINT DROPS .
小的 薄荷 滴 .
小颗薄荷糖。

[kʊk] [faɪv] [paʊndz] [ʌv; əv] [ˈfʊgər] , [ˈnɪrli] [ə; eɪ][kwɔ:rt][ʌv; əv][ˈwɔ:tər] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [smɔ:l] [spu:n]
Cook five pounds of Sugar , nearly a quart of water , and a small spoon
厨师 五 磅 的 糖 , 几乎 一个 夸脱 的 水 , 和 一个 小的 勺子
[ʌv; əv] [kri:m] [ˈtɑ:rtər] ,
of cream tartar ,
的 奶油 鞣鞣 ,
将五磅糖、近一夸脱水和一小勺塔塔粉煮沸。

[ɔ:r][wʌŋ] [paʊnd] [ʌv; əv][ˈɡlu:kəʊs] , [tu:; tə][ə; eɪ][sɔ:ft] [bɔ:l] ；
or one pound of glucose , to a Soft Ball ;
或者 一 磅 的 葡萄糖 , 到 一个 柔软的 球 ；
或一磅葡萄糖, 相当于一个软球；

[ðen] [set] [ɔ:f] [nɪr] [ðə; ði][ˈfaɪər][tu:; tə] [ki:p] [wɔ:rm] ；
then set off near the fire to keep warm ;
然后 放 离开 靠近 这 火 到 保持 温暖的 ；
然后走到火堆旁取暖；

[pɔːr] [ə; eɪ] [smɔːl] ['kwɑːntəti][Λv; əv][ðə; ði] ['sɪrəp] ['ɪntuː][ə; eɪ][lɪp][pæn] , [seɪ] [ə; eɪ][paɪnt] ;
pour a small quantity of the syrup into a lip pan , say a pint ;
倒 一个 小的 数量 的 这 糖浆 进入 一个 唇 平底锅 , 说 一个 品脱 ;

将少量糖浆倒入小平底锅中, 比如一品脱;

[eɪ diː 'diː][tuː; tə][aɪ 'tiː] [tuː] [ɔːr] [θriː] ['teɪbəl,spuːnz] [Λv; əv]['pʌlvəraɪzd] ['fʊgər] ; [stɜːr][Λn'tɪl][aɪ 'tiː][tɜːrnz]
add to it two or three tablespoons of pulverized Sugar ; stir until it turns
添加 到 它 二 或者 三 汤匙 的 粉碎的 糖 ; 搅拌 直到 它 转弯
['waɪtɪ] ;
whiteish ;
白色 ;

加入两三汤匙糖粉; 搅拌至呈白色;

[ðen] [draːp][ɪn] [smɔːl] [draːps][ə'baʊt][ðə; ði][saɪz][Λv; əv][ə; eɪ] [daɪm] [ɑːn] ['iːts] [Λv; əv][tɪn] ;
then drop in small drops about the size of a dime on sheets of tin ;
然后 降低 在 小的 滴 关于 这 尺寸 的 一个 一角硬币 在 纸张 的 锡 ;

然后滴在锡片上, 每次滴一滴, 每滴大约一角硬币大小;

[kʌt][ðə; ði][draːps][frʌm; frəm][ðə; ði][lɪp][pæn][baɪ] [miːnz] [Λv; əv][ə; eɪ]['waɪər] ;
cut the drops from the lip pan by means of a wire ;
切 这 滴 从 这 唇 平底锅 经过 方法 的 一个 金属丝 ;

用细线将唇盘上的水滴切下来;

[ɪf][ðə; ði] [kriːm] [gets] [tuː] [θɪk] [tuː; tə][rʌn] ['iːzəli] , [eɪ diː 'diː][sʌm; səm] [mɔːr] ['sɪrəp] ,
if the Cream gets too thick to run easily , add some more syrup ,
如果 这 奶油 获得 也 厚的 到 跑步 容易地 , 添加 一些 更多的 糖浆 ,

如果奶油太稠不易流动, 就再加些糖浆。

[ænd; ɐnd][soʊ] [kən'tɪnjuː] [Λn'tɪl] [ɔːl][ðə; ði] [bɔɪld] ['fʊgər][ɪz] [juːst] [ʌp] .
and so continue until all the boiled Sugar is used up .
和 所以 继续 直到 全部 这 煮沸 糖 是 用过的 向上 .

如此反复, 直到所有煮沸的糖都用完为止。

[mə'læsɪz] [mɪnt] [draːps] .
MOLASSES MINT DROPS .
糖蜜 薄荷 滴 .

糖蜜薄荷糖。

[ten] [paʊndz] [Λv; əv] ['fʊgər] , [ˈwɔːtər][tuː; tə] [dɪˈzɔːlv] , [ænd; ɐnd][ə; eɪ] [smɔːl] [spuːn] [Λv; əv] [kriːm] ['tɑːrtər]
Ten pounds of Sugar , water to dissolve , and a small spoon of cream tartar
十 磅 的 糖 , 水 到 溶解 , 和 一个 小的 勺子 的 奶油 鞣鞣
,
.
,

十磅糖, 适量水溶解糖, 以及一小勺塔塔粉。

[ɔːr]['sev(ə)n] [paʊndz] [Λv; əv] ['fʊgər] [ænd; ɐnd] [θriː] [Λv; əv]['gluːkoʊs] ; [wen] [aɪ 'tiː] [bɔɪlz] ,
or seven pounds of Sugar and three of glucose ; when it boils ,
或者 七 磅 的 糖 和 三 的 葡萄糖 ; 什么时候 它 沸腾 ,

或七磅糖和三磅葡萄糖; 煮沸后,

[eɪ diː 'diː][wʌn][paɪnt][Λv; əv] [nuː] [ɔː'liːnz] [mə'læsɪz] , [ænd; ɐnd] [-]
add one pint of New Orleans Molasses , and [60]
添加 一 品脱 的 新的 奥尔良 糖蜜 , 和 [-]

加入一品脱新奥尔良糖蜜, [60]

[kʊk] [tuː; tə][ə; eɪ][hɑːrd] [kræk] ; [pɔːr] [aʊt][ɑːn][ə; eɪ][slæb] ; [wen] [koʊld] [ɪ'nʌf] ,
cook to a Hard Crack ; pour out on a slab ; when cold enough ,
厨师 到 一个 难的 裂缝 ; 倒 出去 在 一个 板 ; 什么时候 寒冷的 足够的 ,

煮至硬裂; 倒在石板上; 冷却后,

[pʊl] [ɔ:l][bʌt; bət][ə'baʊt] [tu:] [paʊndz] [tu:; tə][ə; eɪ] [braɪt] ['ɡoʊldən]['kɒlər] ；
pull all but about two pounds to a bright golden color ；

拉 全部 但 关于 二 磅 到 一个 明亮的 金的 颜色 ；

除了大约两磅之外，其余的都烤成亮金色；

[fɔ:rm][aɪ 'ti:]['ɪntu:][ə; eɪ][roʊl][ænd; ənd] [straɪp] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [klɪr] [pi:s] ， [æz; əz][fɔ:r; fər] [stɪk] ['kændi] ；
form it into a roll and stripe with the clear piece ， **as for stick candy** ；

形式 它 进入 一个 卷 和 条纹 和 这 清除 片 ， 作为 为了 戳 糖果 ；

将其卷成卷，并用透明片划成条状，就像制作棒棒糖一样；

[ðen] [spɪn] [aʊt][ænd; ənd][mɑ:rk][wɪð; wɪθ]['kærəml; 'kɑ:rlml]['mɑ:rkər] .
then spin out and mark with Caramel marker .

然后 旋转 出去 和 标记 和 焦糖 标记 ；

然后旋转展开，用焦糖色记号笔标记。

[mɪnt] [keɪks] .
MINT CAKES .

薄荷 蛋糕 ；

薄荷蛋糕。

[kʊk] [ə; eɪ] [bætʃ] [seɪm] [æz; əz][fɔ:r; fər][mɪnt] [stɪk] ['kændi] ； [spɪn] [aʊt] [ə'baʊt][wʌn] [ɪntʃ] [ɪn][daɪ'æmɪtər] ，
Cook a batch same as for Mint Stick Candy ； **spin out about one inch in diameter** ，

厨师 一个 批 相同的 作为 为了 薄荷 戳 糖果 ； 旋转 出去 关于 一 英寸 在 直径 ；

按照制作薄荷棒糖的方法烹制一批；然后将其搓成直径约一英寸的条状，

[ænd; ənd][kʌt][wɪð; wɪθ][ðə; ði] [ɪrɪz] ['ɪntu:] ['pi:sɪz] [ə'baʊt][wʌn] [ɪntʃ] [ɪn][lenkθ; lenθ] ； [ðen] [stænd]
and cut with the shears into pieces about one inch in length ； **then stand**

和 切 和 这 剪 进入 件 关于 一 英寸 在 长度 ； 然后 站立

[ðem; ðəm][ɑ:n][end] ，
them on end ，

他们 在 结尾 ；

用剪刀剪成约一英寸长的段；然后将它们竖起来，

[ænd; ənd][baɪ] ['pleɪsɪŋ] [ðə; ði] [θʌm] [ɑ:n][ðə; ði][tɑ:p] ， [pres] [ðem; ðəm]['ɪntu:][flæt] ， [raʊnd] [keɪks] ；
and by placing the thumb on the top ， **press them into flat** ， **round cakes** ；

和 经过 放置 这 拇指 在 这 顶部 ， 按 他们 进入 平坦的 ， 圆形的 蛋糕 ；

用拇指按住顶部，将它们压成扁平的圆形饼状；

[ɔ:r] ， [ɪf] ['meɪkɪŋ] [ɪn][lɑ:rdʒ] ['kwɑ:ntətɪz] ， [kʌt][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['dʒæksən][bɔ:l] ['kʌtər] ，
or ， **if making in large quantities** ， **cut with a Jackson Ball cutter** ，

或者，如果 制作 在 大的 数量 ， 切 和 一个 杰克逊 球 刀具 ，

或者，如果大量制作，可以使用杰克逊球形切割器进行切割。

[ænd; ənd][hæv; həv] [tu:] ['bɔ:rdz] ['fɑ:sənd] [tə'geðər] [æt; ət][wʌn][end][wɪð; wɪθ]['hɪndʒɪz] ；
and have two boards fastened together at one end with hinges ；

和 有 二 板 系紧 一起 在 一 结尾 和 铰链 ；

两块木板的一端用铰链固定在一起；

[pleɪs] [ə; eɪ] ['nʌmbər] [ʌv; əv] [ði:z] [kʌts][ɑ:n][end] [brɪ'twi:n] [ðə; ði] ['bɔ:rdz] ， [ænd; ənd] [pres] [ðem; ðəm]
place a number of these cuts on end between the boards ， **and press them**

地方 一个 数字 的 这些 削减 在 结尾 之间 这 板 ， 和 按 他们

['ɪntu:][keɪks] .
into cakes .

进入 蛋糕 ；

将若干块切好的蛋糕片竖着放在两块蛋糕板之间，然后压入蛋糕中。

[mɪnt] ['kɪsɪz] .
MINT KISSES .

薄荷 吻 ；

薄荷之吻。

[meɪk] [ə; eɪ] [bəʊtʃ] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz][fɔːr; fər] [keɪks] , [bʌt; bət][rʌn][,aɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ][ˈsaʊə(r)][draːp]
Make a batch the same as for Cakes , but run it through a sour drop
制作 一个 批 这 相同的 作为 为了 蛋糕 , 但 跑步 它 通过 一个 酸的 降低
[ˈkʌtər] .
cutter .
刀具 .

按照制作蛋糕的方法制作一批，但要用酸味滴形切割器进行切割。

[ˈlemən] [keɪks] .
LEMON CAKES .
柠檬 蛋糕 .

柠檬蛋糕。

[seɪm] [æz; əz][mɪnt] , [ɪkˈsept] [liːv] [ðə; ði] [bəʊtʃ] [kliːr] ; [pleɪs] [ɑːn][,aɪ 'tiː][ə; eɪ] [waɪt] [straɪp] ,
Same as Mint , except leave the batch clear ; place on it a white stripe ,
相同的 作为 薄荷 , 除了 离开 这 批 清除 ; 地方 在 它 一个 白色的 条纹 ,
与薄荷口味相同，只是不要涂抹任何涂层；在上面贴一条白色条纹。

[æz; əz][ɪn] [ˈlemən] [stɪk] [ˈkændi] .
as in Lemon Stick Candy .
作为 在 柠檬 戳 糖果 .

例如柠檬棒糖。

[ˈbɒːstən; ˈbɑːstən] [tʃɪps] .
BOSTON CHIPS .
波士顿 芯片 .

波士顿薯条。

[ðɪs] [ˈkændi][ɪz] [ˈveri] [ˈpɔːpjələ(r)] , [bʌt; bət][,aɪ 'tiː] [rɪˈkwaɪrɪz] [kənˈsɪdərəb(ə)l] [skɪl] [tuː; tə] [meɪk] , [soʊ][duː]
This Candy is very popular , but it requires considerable skill to make , so do
这 糖果 是 非常 受欢迎的 , 但 它 需要 大量 技能 到 制作 , 所以 做
[nɑːt][biː; bi] [ˌdɪsəˈpɔɪntɪd] [-]
not be disappointed [61]
不是 是 失望的 [-]

这种糖果非常受欢迎，但制作起来需要相当的技巧，所以不要失望[61]

[ɪf] [æt; ət][jʊər; jər][fɜːrst][ˈtraɪəl][juː; jʊ] [feɪl][tuː; tə] [get][,aɪ 'tiː] [ˈpɜːrfɪkt] .
if at your first trial you fail to get it perfect .
如果 在 你的 第一的 审判 你 失败 到 得到 它 完美的 .

如果你第一次尝试没能做到完美。

[teɪk] [ten] [paʊndz] [ʌv; əv] [ˈʊɡər] [ænd; ænd][ə; eɪ] [smɔːl] [spuːn] [ʌv; əv] [kriːm] [ˈtɑːrtər] ; [juːz][noʊ][ˈgluːkoʊs]
Take ten pounds of Sugar and a small spoon of cream tartar ; use no glucose
拿 十 磅 的 糖 和 一个 小的 勺子 的 奶油 鞣鞣 ; 使用 不 葡萄糖
,
,
,

取十磅糖和一小勺塔塔粉；不要使用葡萄糖。

[æz; əz][ˈnaɪsər] [gʊdz] [ɪn] [ðɪs] [laɪn][kæn; kən][biː; bi] [meɪd] [wɪð; wɪθ] [kriːm] [ˈtɑːrtər] ; [wen] [,aɪ 'tiː][bɔɪlɪz] ,
as nicer goods in this line can be made with cream tartar ; when it boils ,
作为 更漂亮 商品 在 这 线 能 是 制成 和 奶油 鞣鞣 ; 什么时候 它 沸腾 ,
这类产品中比较好的原料可以用塔塔粉制作；当它煮沸时，

[,eɪ diː ˈdiː][wʌn] - [hæf][paɪnt] [nuː] [ɔːˈliən z] [məˈlæsɪz] , [ænd; ænd] [kʊk] [tuː; tə] 325° ; [pɔːr] [ɑːn][ðə; ði]
add one - half pint New Orleans Molasses , and cook to 325° ; pour on the
添加 一 - 一半 品脱 新的 奥尔良 糖蜜 , 和 厨师 到 325° ; 倒 在 这
[slæb] ,
slab ,
板 ,

加入半品脱新奥尔良糖蜜，煮至325°；淋在木板上，

[ænd; ənd] [wen] [koʊld] [ɪˈnʌf] [pʊl] [tuː; tə][ə; eɪ] [braɪt] [ˈjeləʊ] ; [naʊ] , [pleɪs] [,aɪ ˈtiː] [brɪˈfɔːr] [ðə; ðɪ]
and when cold enough pull to a bright yellow ; now , place it before the
和 什么时候 寒冷的 足够的 拉 到 一个 明亮的 黄色的 ; 现在 , 地方 它 前 这
[ˈhiːtər] ,
heater ,
加热器 ;

等温度足够低时，把它拉到亮黄色；然后，把它放在加热器前面。

[ænd; ənd] [ˈhævɪŋ] [ə; eɪ] [pə] [ʌv; əv] [glʌvz] [ɑːn] ,
and having a pair of gloves on ,
和 拥有 一个 一对 的 手套 在 ,
而且他还戴着一副手套。

[rʌb] [,aɪ ˈtiː] [ɑːn] [tuː] [saɪdz] [ʌnˈtɪl] [,aɪ ˈtiː] [əˈsjʊːmz] [ðə; ðɪ] [əˈpɪərəns] [ʌv; əv] [ˈsætn] ;
rub it on two sides until it assumes the appearance of satin ;
擦 它 在 二 侧面 直到 它 假设 这 外貌 的 缎 ;
用力摩擦两面，直到它呈现出缎子般的质感；

[ðen] [spɪn] [,aɪ ˈtiː] [aʊt] [ˈɪntuː] [ə; eɪ] [θɪn] , [flæt] [striːp] , [ˈrʌbɪŋ] [,aɪ ˈtiː] [ɔːl] [ðə; ðɪ] [taɪm] ,
then spin it out into a thin , flat strip , rubbing it all the time ,
然后 旋转 它 出去 进入 一个 薄的 , 平坦的 条 , 擦 它 全部 这 时间 ,
然后把它搓成一条薄薄的扁平条，同时不停地摩擦。

[ænd; ənd] [let] [əˈnʌðər] [ˈpɜːrs(ə)n] [fiːd] [,aɪ ˈtiː] [θruː] [ə; eɪ] [fleɪk] [məˈʃiːn] ; [,aɪ ˈtiː] [wɪl] [stɪl] [rɪˈteɪn] [ɪts]
and let another person feed it through a Flake Machine ; it will still retain its
和 让 其他 人 喂养 它 通过 一个 薄片 机器 ; 它 将要 仍然 保持 它是
[ɡlɑːs] ;
gloss ;
光泽 ;

再让另一个人把它放进亮片机里；它仍然会保持光泽；

[ɪf] [juː; jʊ] [hæv; həv] [noʊ] [məˈʃiːn] , [,aɪ ˈtiː] [kæn; kən] [biː; bi] [rʌn] [aʊt] [wɪð; wɪθ] [ðə; ðɪ] [hændz] .
if you have no machine , it can be run out with the hands .
如果 你 有 不 机器 , 它 能 是 跑步 出去 和 这 双手 .
如果没有机器，可以用手跑出来。

[fleɪk] [ˈkændɪz] .
FLAKE CANDIES .
薄片 糖果 .
片状糖果。

[ðiːz] [ˈkændɪz] [ɑːr; ə] [meɪd] [ɪn] [ðə; ðɪ] [seɪm] [weɪ] [æz; əz] [ˈbɔːstən; ˈbɑːstən] [tʃɪps] , [ɪːðər] [ɪn] [waɪt] ,
These candies are made in the same way as Boston Chips , either in white ,
这些 糖果 是 制成 在 这 相同的 方式 作为 波士顿 薯片 , 任何一个 在 白色的 ,
[red] , [ɔːr] [ˈjeləʊ] .
red , or yellow .
红色的 , 或者 黄色的 .

这些糖果的制作方法 与 波士顿薯片 相同，有白色、红色或黄色三种颜色。

[striŋz] [ʌv; əv] [ˈkʌmfərt] .
STRINGS OF COMFORT .
字符串 的 舒适 .
舒适的弦。

[kʊk] [faɪv] [paʊndz] [ʌv; əv] [ˈʃʊgər] [ænd; ənd] [smɔːl] [spuːn] [ʌv; əv] [kriːm] [ˈtɑːrtər] [tɪl] [ðə; ðɪ] [ˈʃʊgər] [brɪˈɡɪnz]
Cook five pounds of Sugar and small spoon of cream tartar till the Sugar begins
厨师 五 磅 的 糖 和 小的 勺子 的 奶油 鞣鞣 直到 这 糖 开始
[tuː; tə] [tɜːrn] ,
to turn ,
到 转动 ,
将五磅糖和一小勺塔塔粉一起煮，直到糖开始变色。

[mɑ:rk][,aɪ 'ti:][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [[ɑ:rp] [naɪf] ['ɪntu:][smɔ:l] [skwer] ； [ðeɪ] [meɪ] [ðen] [bi:; bi][ˈbrʊʊkən][ʌp] .
mark it with a sharp knife into small squares ; they may then be broken up .
标记 它 和 一个 锋利的 刀 进入 小的 正方形 ； 他们 可能 然后 是 破碎的 向上 ；
用锋利的刀将其划成小方块；然后就可以将它们掰碎。

['sevrəl] ['fleɪvərz][ænd; ənd] ['kʌlɜ:z] [ʌv; əv] [ði:z] [kri:mz] [kæn; kən][bi:; bi] [meɪd] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænər]
Several flavors and colors of these Creams can be made in the same manner
一些 口味 和 颜色 的 这些 乳霜 能 是 制成 在 这 相同的 方式
[æz; əz] [ə'ʌv] .
as above .
作为 多于 ；
按照上述方法，可以制作出多种口味和颜色的奶油。

[ˈbʌtər] [skɑ:tʃ] .
BUTTER SCOTCH .
黄油 苏格兰威士忌 ；

奶油糖。

[sɪks] [paʊndz] [ʌv; əv] [ˈʊgər] ， [wʌn] - [hæf][paɪnt] [mə'lesɪz] [ænd; ənd][wʌn] [spu:n] [ʌv; əv] [kri:m] ['tɑ:rtər] ,
Six pounds of Sugar , one - half pint Molasses and one spoon of cream tartar ,
六 磅 的 糖 ， 一 - 一半 品脱 糖蜜 和 一 勺子 的 奶油 鞣鞣 ，
六磅糖，半品脱糖蜜和一勺塔塔粉，

[ɔ:r] [tu:] [paʊndz] [ʌv; əv][ˈglu:kʊs] ； [wen] [,aɪ 'ti:] [br'gɪnz] [tu:; tə] [kʊk] ， [,eɪ di: 'di:][wʌn] - [hæf] [paʊnd]
or two pounds of glucose ; when it begins to cook , add one - half pound
或者 二 磅 的 葡萄糖 ； 什么时候 它 开始 到 厨师 ； 添加 一 - 一半 磅
[ʌv; əv] [swi:t] [ˈbʌtər] ；
of sweet Butter ;
的 甜的 黄油 ；
或者两磅葡萄糖；当它开始煮沸时，加入半磅甜黄油；

[stɜ:r][ʌn'tɪl][,aɪ 'ti:] ['ri:tʃɪz] [ðə; ði] [kræk] ， [ɔ:r] 260° ； [,eɪ di: 'di:][ə; eɪ] [fju:] [drɑ:ps][ʌv; əv] ['lemən] [ɔɪl] ,
stir until it reaches the crack , or 260° ; add a few drops of Lemon Oil ,
搅拌 直到 它 到达 这 裂缝 ， 或者 260° ； 添加 一个 很少 滴 的 柠檬 油 ，
搅拌至达到裂纹或260°； 加入几滴柠檬油。

[ænd; ənd] [pɔ:r] [aʊt][ɑ:n][ðə; ði][slæb] [br'twi:n] ['aɪərn][ba:z] ； [mɑ:rk]['ɪntu:] [skwer] [wət'evər] [saɪz]
and pour out on the slab between iron bars ; mark into squares whatever size
和 倒 出去 在 这 板 之间 铁 酒吧 ； 标记 进入 正方形 任何 尺寸
[wɪʃt] .
wished .
希望 ；
将泥浆倒在铁条之间的石板上；画成任意大小的正方形。

['meɪp(ə)l] [kri:m] [fɔ:r; fər] ['kaʊntər] .
MAPLE CREAM FOR COUNTER .
枫 奶油 为了 柜台 ；

枫糖霜（适用于台面）。

[ten] [paʊndz] [ʌv; əv][ˈmeɪp(ə)l] [ˈʊgər] ， [smɔ:l] [spu:n] [ʌv; əv] [kri:m] ['tɑ:rtər] , [ænd; ənd] [θri:] [paɪnts][ʌv; əv]
Ten pounds of Maple Sugar , small spoon of cream tartar , and three pints of
十 磅 的 枫 糖 ， 小的 勺子 的 奶油 鞣鞣 ， 和 三 品脱 的
[ˈwɔ:tər] ；
water ;
水 ；
十磅枫糖，一小勺塔塔粉，三品脱水；

[kʊk] [tu:; tə][ə; eɪ][sɔ:ft] [bɔ:l] ； [set] [ə'weɪ] [tɪl] [,aɪ 'ti:][ɪz][ˈɔ:lmʊʊst][kʊʊld] ；
cook to a soft ball ; set away till it is almost cold ;
厨师 到 一个 柔软的 球 ； 放 离开 直到 它 是 几乎 寒冷的 ；
煮至软球状；放置至几乎冷却；

[ðen] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][ˈspætjələ] [kri:m] [,aɪ ˈti:] [ɪn][ðə; ði][ˈbeɪs(ə)n] ; [æz; əz] [su:n] [-]
then with the spatula cream it in the basin ; as soon [63]
然后 和 这 抹刀 奶油 它 在 这 盆地 ; 作为 很快 [-]

然后用抹刀将奶油抹入盆中; 尽快[63]

[æz; əz][,aɪ ˈti:] [lʊks] [ˈklaʊdi] , [pɔ:r] [,aɪ ˈti:] [aʊt][æt; ət][wʌns][ɪn][ə; eɪ] [di:p] [pæn] ;
as it looks cloudy , pour it out at once in a deep pan ;
作为 它 看起来 多云 , 倒 它 出去 在 一次 在 一个 深的 平底锅 ;

如果汤汁看起来浑浊, 立即将其倒入深锅中;

[ðɪs] [mʌst; məst][bi:; bi] [dʌn] [ˈkwɪkli] [ɔ:r][,aɪ ˈti:] [wɪl] [bɪˈkʌm] [hɑ:rd][ɪn][ðə; ði][ˈbeɪs(ə)n] ;
this must be done quickly or it will become hard in the basin ;
这 必须 是 完毕 迅速地 或者 它 将要 变得 难的 在 这 盆地 ;

必须尽快完成, 否则盆地里就会变硬;

[wen] [kəʊld] , [rɪˈmu:v] [,aɪ ˈti:] [frʌm; frəm][ðə; ði][pæn][ɪn][ðə; ði] [seɪm] [ˈmænər] [æz; əz][ðə; ði][pæn] [kri:mz]
when cold , remove it from the pan in the same manner as the pan creams
什么时候 寒冷的 , 消除 它 从 这 平底锅 在 这 相同的 方式 作为 这 平底锅 乳霜
;
;
;

冷却后, 用与制作奶油相同的方法将其从锅中取出;

[mɑ:rk][,aɪ ˈti:][ˈɪntu:] [ba:z] [ɔ:r] [lɑ:rdʒ] [skwer] [fɔ:r; fər][ðə; ði] [ˈkaʊntər] .
mark it into bars or large squares for the counter .
标记 它 进入 酒吧 或者 大的 正方形 为了 这 柜台 .

将其划成条形或大方块, 以便计数。

[kri:m] [ba:z] [ɔ:r] [ˈbeɪbi] [kri:m] .
CREAM BARS OR BABY CREAM .
奶油 酒吧 或者 婴儿 奶油 .

润肤霜或婴儿润肤霜。

[twelv] [paʊndz] [ʌv; əv] [ˈʊgər] , [ə; eɪ] [smɔ:l] [spu:n] [ʌv; əv] [kri:m] [ˈtɑ:rtər] , [ɔ:r] [wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv]
Twelve pounds of Sugar , a small spoon of cream tartar , or one pound of
十二 夸脱 的 糖 , 一个 小的 勺子 的 奶油 鞣鞣 , 或者 一 磅 的

[ˈglu:kəʊs] ,
glucose ,
葡萄糖 ,

十二磅糖、一小勺塔塔粉或一磅葡萄糖,

[tu:] [kwɔ:ts] [ʌv; əv] [ˈwɔ:tər] ; [wen] [,aɪ ˈti:] [bɔɪlz] [,eɪ di: ˈdi:] [tu:] [vəˈnɪlə] [bi:nz] ; [kʊk] [tu:; tə][ə; eɪ] [sɔ:ft]
two quarts of water ; when it boils add two Vanilla Beans ; cook to a Soft
二 夸脱 的 水 ; 什么时候 它 沸腾 添加 二 香草 豆子 ; 厨师 到 一个 柔软的
[kræk] ,
Crack ,
裂缝 ,

加入两夸脱水; 水开后加入两根香草荚; 煮至香草荚软裂即可。

[ænd; ənd] [pɔ:r] [aʊt][ɑ:n][ə; eɪ][kəʊld][slæb] ; [pʊl] [ʌnˈtɪl] [ˈpɜ:rfɪktli] [waɪt] ;
and pour out on a cold slab ; pull until perfectly white ;
和 倒 出去 在 一个 寒冷的 板 ; 拉 直到 完美 白色的 ;

倒在冰冷的石板上; 拉至完全洁白;

[,eɪ di: ˈdi:] [ə; eɪ] [dra:p] [ɔ:r] [soʊ][ʌv; əv] [ˈɪndɪɡəʊ][ɑ:n][ðə; ði] [hʊk] , [ðɪs] [wɪl] [əˈsɪst] [ɪn] [ˈwaɪtnɪŋ] [,aɪ ˈti:] ;
add a drop or so of Indigo on the hook , this will assist in whitening it ;
添加 一个 降低 或者 所以 的 靛青 在 这 钩 , 这 将要 协助 在 美白 它 ;

在钩子上滴一滴左右的靛蓝染料, 这有助于使其变白;

[ˈʊgər] [ə; eɪ] [wɔ:rm] [slæb] [baɪ] [ˈsɪvɪŋ] [ˈoʊvər] [,aɪ ˈti:] [ˈpʌlvəraɪzd] [ˈʊgər] ;
Sugar a warm slab by sieving over it pulverized Sugar ;
糖 一个 温暖的 板 经过 筛分 超过 它 粉碎的 糖 ;

将糖用筛子筛在温热的糖板上, 得到糖粉;

[pleɪs] [ðə; ði] [bəʔ] [ɑ:n][wʌn][ˈkɔ:rnər][ʌv; əv][ðə; ði][slæb] ,
place the batch on one corner of the slab ,
地方 这 批 在 一 角落 的 这 板 ;
将这批物料放在石板的一角,

[ænd; ənd] [pʊl] [,aɪ ˈti:] [aʊt] [ˈɪntu:] [strips] [ðə; ði][lenkθ; lenθ][ʌv; əv][ðə; ði][slæb] ; [sɪv] [ˈʊgər] [ˈoʊvər][ðə; ði]
and pull it out into strips the length of the slab ; sieve Sugar over the
和 拉 它 出去 进入 条状物 这 长度 的 这 板 ; 筛 糖 超过 这
[strips] ;
strips ;
条状物 ;
将其拉成与板长相同的条状; 将糖筛在条状物上;

[naʊ] , [teɪk] [æn; ən][ˈaɪərn][bɑ:r] , [wʌn][ˈpɜ:rs(ə)n] [ˈbi:ɪŋ] [ɑ:n][ðə; ði] [ˈɑ:pəzɪt] [saɪd][ʌv; əv][ðə; ði][slæb] ;
now , take an iron bar , one person being on the opposite side of the slab ;
现在 , 拿 一个 铁 酒吧 , 一 人 存在 在 这 对面的 边 的 这 板 ;
现在, 拿一根铁棍, 一个人站在铁棍的另一边;

[pres] [wʌn] [edʒ] [ʌv; əv][ðə; ði][ˈaɪərn][bɑ:r] [əˈkrɔ:s] [ðə; ði] [strips] ,
press one edge of the iron bar across the strips ,
按 一 边缘 的 这 铁 酒吧 穿过 这 条状物 ,
将铁条的一端压在条状物上,

[ˈmɑ:rkɪŋ] [ðəm; ðəm][ˈɪntu:] [ba:z] [θri:] [ɔ:r] [fɔ:r] [ɪntɪz] [ɪn][lenkθ; lenθ] ;
marking them into bars three or four inches in length ;
标记 他们 进入 酒吧 三 或者 四 英寸 在 长度 ;
将它们划成三四英寸长的条状;

[let][,aɪ ˈti:] [rɪˈmeɪn] [ɑ:n][ðə; ði][slæb][ten][ɔ:r] [twelv] [ˈaʊərz][ɔ:r][ʌnˈtɪl][,grænjəˈleɪʃən] [teɪks] [pleɪs] .
let it remain on the slab ten or twelve hours or until granulation takes place .
让 它 保持 在 这 板 十 或者 十二 小时 或者 直到 颗粒化 需要 地方 .
让它在板上放置十到十二个小时, 或者直到发生颗粒化。

[ˈsevrəl] [vəˈraɪətɪz] [kæn; kən][bi:; bi] [meɪd] , [əˈkɔ:rdɪŋ] [tu:; tə][ðə; ði][ˈfleɪvər] [ju:st] — [sʌtʃ] [æz; əz][mɪnt] ,
Several varieties can be made , according to the flavor used — such as Mint ,
一些 品种 能 是 制成 , 根据 到 这 味道 用过的 — 这样的 作为 薄荷 ,
[ˈsɪnəmən] , [ˈtʃɔ:klət] , [et ˈsetərə; ɪt ˈsetərə] .
Cinnamon , Chocolate , etc ;
肉桂 , 巧克力 , ETC .
根据所用香料的不同, 可以制作出多种口味, 例如薄荷味、肉桂味、巧克力味等等。

[ðɪs] [ˈkændi][kæn; kən][ˈɔ:lsou][bi:; bi] [rʌn] [θru:] [ə; eɪ][dra:p] [məˈʃi:n] ,
This candy can also be run through a drop machine ,
这 糖果 能 还 是 跑步 通过 一个 降低 机器 ,
这种糖果也可以通过投币机投掷成型。

[ænd; ənd][ɪn][ə; eɪ] [deɪ] [ɔ:r][sou][ðə; ði][dra:ps] [wɪl] [bɪˈklʌm] [ˈkri:mi] , [ænd; ənd][ɑ:r; ər] [ˈveri] [naɪs] .
and in a day or so the drops will become creamy , and are very nice .
和 在 一个 天 或者 所以 这 滴 将要 变得 奶油状 , 和 是 非常 好的 .
过一两天, 药水就会变成乳状, 口感非常好。

[fɪg] [bɑ:r] . [-]
FIG BAR . [64]
如图 酒吧 . [-]
图 BAR.[64]

[ˈtwenti] [paʊndz] [ʌv; əv] [ˈʊgər] , [ɔ:r][ðə; ði] [seɪm] [əˈmaʊnt] [ʌv; əv][ˈkrɪst(ə)l] [ˈsɪrəp] ; [pleɪs] [,aɪ ˈti:] [ɑ:n][ðə; ði]
Twenty pounds of Sugar , or the same amount of Crystal Syrup ; place it on the
二十 磅 的 糖 , 或者 这 相同的 数量 的 水晶 糖浆 ; 地方 它 在 这
[ˈfaɪər] ;
fire ;
火 ;
二十磅白砂糖, 或等量的结晶糖浆; 放在火上;

[wen] [aɪ 'ti:] ['ri:tʃɪz] [ə; eɪ] [θred] , [eɪ di: 'di:] [ten] [paʊndz] [ʌv; əv] [figz] ; [kʌt] [ʌp] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['kændi]
when it reaches a thread , add ten pounds of Figs ; cut up with the candy
什么时候 它 到达 一个 线 , 添加 十 磅 的 无花果 ; 切 向上 和 这 糖果
[ɪrɪz] ,
shears ,
剪 ,

当糖浆熬到能拉成细线时, 加入十磅无花果; 用糖果剪刀剪碎,

[ɔ:r] , [wʌt] [ɪz] ['betər] , [greɪt] [ðem; ðəm] [ɪn] [ðə; ði] ['kəʊkə, nʌt] ['greɪtər] ;

or , what is better , grate them in the Cocoanut grater ;
或者, 什么 是 更好的 , 格特 他们 在 这 椰子 刨丝器 ;

或者, 更好的办法是用椰子刨丝器将它们刨成丝;

[stɜ:r] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [bætʃ] ['ri:tʃɪz] [ə; eɪ] [ɑ:rdʒ] [θred] ; [set] [aɪ 'ti:] [ɔ:f] [ɑ:n] [ə; eɪ] ['bærəl] ,

stir until the batch reaches a large thread ; set it off on a barrel ,
搅拌 直到 这 批 到达 一个 大的 线 ; 放 它 离开 在 一个 桶 ;

搅拌至面糊呈粗螺旋状; 将其倒入桶中。

[ænd; ənd] [sɪv] ['ɪntu:] [aɪ 'ti:] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɔ:r] [soʊ] [ʌv; əv] ['pʌlvəraɪzd] ['ʃʊgər] ;

and sieve into it a pound or so of pulverized Sugar ;
和 筛 进入 它 一个 磅 或者 所以 的 粉碎的 糖 ;

然后筛入一磅左右的糖粉;

[ðen] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['spætʃələ] [wɜ:rk] [aɪ 'ti:] [ɑ:n] [ðə; ði] [saɪdz] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['beɪs(ə)n] [ʌn'tɪl] [aɪ 'ti:] [bɪ'kʌmz]

then with the spatula work it on the sides of the basin until it becomes
然后 和 这 抹刀 工作 它 在 这 侧面 的 这 盆地 直到 它 变成

[ə; eɪ] [θɪk] [mæs] ;

a thick mass ;
一个 厚的 大量的 ;

然后用抹刀将其抹到盆壁上, 直到变成浓稠的糊状物;

[ðen] [pɔ:r] [aʊt] [ɑ:n] [ə; eɪ] ['ʃʊgər] [slæb] [bɪ'twi:n] ['aɪərən] [ba:z] ; [spred] [aɪ 'ti:] [ʌv; əv] ['i:v(ə)n] ['θɪknəs]

then pour out on a Sugared slab between iron bars ; spread it of even thickness
然后 倒 出去 在 一个 糖 板 之间 铁 酒吧 ; 传播 它 的 甚至 厚度

; [naʊ] ,

now ,
; 现在 ;

然后将其倒在铁条之间的糖板上; 摊开成均匀的厚度; 现在,

[dɪ'zɔ:lɪv] [ert] [ɔ:r] [ten] [paʊndz] [ʌv; əv] [pleɪn] [kri:m] [ɪn] [ə; eɪ] ['beɪs(ə)n] [ɪn'saɪd] [ʌv; əv] [ə'nʌðər] ['beɪs(ə)n]

dissolve eight or ten pounds of plain Cream in a basin inside of another basin
溶解 八 或者 十 磅 的 清楚的 奶油 在 一个 盆地 里面 的 其他 盆地

[kən'teɪnɪŋ] ['wɔ:tər] ;

containing water ;
包含 水 ;

将八磅或十磅纯奶油溶解在一个装有水的盆中的盆里;

['kʌlər] [pɪŋk] , [ænd; ənd] ['fleɪvər] ['nektər] ; [pɔ:r] [ðɪs] [kri:m] ['oʊvər] [ðə; ði] [fɪg] [peɪst] ,

color pink , and flavor nectar ; pour this Cream over the Fig paste ,
颜色 粉色的 , 和 味道 花蜜 ; 倒 这 奶油 超过 这 如图 粘贴 ,

染成粉红色, 味道像花蜜; 将这种奶油淋在无花果酱上,

[ænd; ənd] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['pælət] [naɪf] [spred] [aɪ 'ti:] ['i:vnli] ['oʊvər] [ðə; ði] [bætʃ] ;

and with a palette knife spread it evenly over the batch ;
和 和 一个 调色板 刀 传播 它 均匀地 超过 这 批 ;

用抹刀将其均匀地涂抹在批次上;

[li:v] [aɪ 'ti:] [leɪ] [ə; eɪ] [fju:] ['aʊərz] [ɔ:r] ['oʊvər] [naɪt] ; [ðen] [kʌt] [aɪ 'ti:] ['ɪntu:] [ba:z] [ɔ:r] [skwer] .

leave it lay a few hours or over night ; then cut it into bars or squares .
离开 它 躺 一个 很少 小时 或者 超过 夜晚 ; 然后 切 它 进入 酒吧 或者 正方形 .

放置几个小时或过夜; 然后切成条状或方块状。

[fɪɡ] [peɪst] .
FIG PASTE .
如图 粘贴 ；

无花果糊。

[eɪt] [paʊndz] [ʌv; əv] [ˈʊɡər] , [tu:] [paʊndz] [ʌv; əv] [ˈɡluːkəʊs] , [wʌn] [paʊnd] [ænd; ənd] [fɔːr] [ˈaʊnsɪz] [ʌv; əv]
Eight pounds of Sugar , two pounds of glucose , one pound and four ounces of
八 磅 的 糖 , 二 磅 的 葡萄糖 , 一 磅 和 四 盎司 的
[stɑːrt]] ,
Starch ,
淀粉 ,

八磅糖，两磅葡萄糖，一磅四盎司淀粉，

[tu:] [ˈɡælənz] [ʌv; əv] [ˈwɔːtər] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] [ˈlɪt(ə)] [les] [ðæn; ðən] [wʌn] - [hæf] [ə; eɪ] [ˈtiːspuːn] [ʌv; əv]
two gallons of water , and a little less than one - half a teaspoon of
二 加仑 的 水 , 和 一个 小的 较少的 比 一 - 一半 一个 茶匙 的
[dɪˈzɑːlvd] [ˈsɪtrɪk] [ˈæsɪd] ;
dissolved Citric Acid ;
溶解 柠檬酸 酸 ;

两加仑水，以及略少于半茶匙溶解的柠檬酸；

[pʊt] [ðə; ði] [ˈʊɡər] [ænd; ənd] [ˈwɔːtər] [ɑːn] [ðə; ði] [ˈfaɪər] ; [eɪ diː ˈdiː] [ðə; ði] [ˈæsɪd] ;
put the Sugar and water on the fire ; add the acid ;
放 这 糖 和 水 在 这 火 ; 添加 这 酸 ;

将糖和水放在火上；加入酸；

[wen] [ðə; ði] [bætʃ] [kʌmz] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] , [eɪ diː ˈdiː] [ðə; ði] [stɑːrt] [dɪˈzɑːlvd] [ɪn] [ə; eɪ] [ˈlɪt(ə)] [ˈwɔːtər] ;
when the batch comes to a boil , add the starch dissolved in a little water ;
什么时候 这 批 来 到 一个 熬 , 添加 这 淀粉 溶解 在 一个 小的 水 ;

当汤汁煮沸后，加入溶于少量水中的淀粉；

[eɪ diː ˈdiː] [wətˈevər] [ˈkʌlər] , [ænd; ənd] [ˈfleɪvər] [dɪˈzaɪrd] , [ænd; ənd] [kʊk] , [ˈstɜːrɪŋ] [ɔːl] [ðə; ði] [-]
add whatever color , and flavor desired , and cook , stirring all the [65]
添加 任何 颜色 , 和 味道 想要的 , 和 厨师 , 搅拌 全部 这 [-]

加入任何想要的颜色和味道，然后搅拌烹煮[65]

[taɪm] , [ʌnˈtɪl] [baɪ] [ˈtestɪŋ] [aɪ ˈtiː] [ɪn] [koʊld] [ˈwɔːtər] , [aɪ ˈtiː] [liːvz] [ðə; ði] [ˈfɪŋɡərz] [ɑːn] [ˈkuːlɪŋ] ;
time , until by testing it in cold water , it leaves the fingers on cooling ;
时间 , 直到 经过 测试 它 在 寒冷的 水 , 它 树叶 这 手指 在 冷却 ;

经过一段时间，在冷水中测试，冷却后会留下指纹；

[pɔːr] [aɪ ˈtiː] [ɑːn] [ə; eɪ] [ɡriːst] [slæb] [brɪˈtwiːn] [ˈaɪərən] [baːz] ; [wen] [koʊld] , [sɪv] [ˈoʊvər] [aɪ ˈtiː]
pour it on a greased slab between iron bars ; when cold , sieve over it
倒 它 在 一个 涂油 板 之间 铁 酒吧 ; 什么时候 寒冷的 , 筛 超过 它
[ˈpʌlvəraɪzd] [ˈʊɡər] ,
pulverized Sugar ,
粉碎的 糖 ,

将其倒在涂有油脂的铁条之间的石板上；冷却后，用筛子将糖粉筛在上面。

[ænd; ənd] [kʌt] [aɪ ˈtiː] [ˈɪntuː] [smɔːl] [skwer] .
and cut it into small squares .
和 切 它 进入 小的 正方形 .

切成小方块。

[ˈdʒeli] [ɡʌm] [draːps] — [ˈlemən] .
JELLY GUM DROPS — LEMON .
果冻 胶 滴 — 柠檬 .

柠檬味软糖。

[ˈtwelv] [ˈpaʊndz] [ʌv; əv] [ˈʊgər] , [ˈtuː] [ˈkwɔːts] [ʌv; əv][ˈwɔːtər] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [ˈsmɔːl] [ˈspuːn] [ʌv; əv] [ˈkriːm]
Twelve pounds of Sugar , two quarts of water , and a small spoon of cream ;
十二 磅 的 糖 , 二 夸脱 的 水 , 和 一个 小的 勺子 的 奶油
[ˈtɑːrtər] ;
tartar ;
鞣 鞣 ;

十二磅糖，两夸脱水，一小勺塔塔粉；

[ˈpʊt] [ˈɑːn] [ðə; ði] [ˈfaɪər] [ænd; ənd] [ˈdɪzɑːlv] ; [ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː] [wʌn] [ˈpaʊnd] [ʌv; əv] [ˈdɪzɑːlvd] [ˈɡʌm] [ˈæərəbɪk] ,
put on the fire and dissolve ; then add one pound of dissolved Gum Arabic ,
放 在 这 火 和 溶解 ; 然后 添加 一 磅 的 溶解 胶 阿拉伯 ,
放在火上加热溶解；然后加入一磅溶解的阿拉伯胶。

[ænd; ənd][ə; eɪ] [ˈfjuː] [ˈdrɑːps] [ʌv; əv] [ˈlemən] [ɔɪ] ; [ˈkʊk] [ˈtuː; tə] [ə; eɪ] [ˈsɔːft] [ˈbɔːl] ;
and a few drops of Lemon Oil ; cook to a Soft Ball ;
和 一个 很少 滴 的 柠檬 油 ; 厨师 到 一个 柔软的 球 ;
加入几滴柠檬油；煮至软球状；

[ðen] [ˈrɪˈmuːv] [ænd; ənd][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [ˈflʌn(ə)l] [ˈrʌn] [ˌaɪ ˈtiː] [ˈɪntuː] [ˈstɑːrt] [ˈprɪnts] ;
then remove and with a funnel run it into starch prints ;
然后 消除 和 和 一个 漏斗 跑步 它 进入 淀粉 印刷 ;
然后取出，用漏斗将其倒入淀粉印模中；

[ˈsɪv] [ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l] [ˈstɑːrt] [ˈpaʊdər] [ˈoʊvər] [ðə; ði] [ˈtɑːps] ,
sieve a little starch powder over the tops ,
筛 一个 小的 淀粉 粉末 超过 这 最高额 ,
在表面筛上一层薄薄的淀粉粉，

[ænd; ənd] [ˈset] [ðem; ðəm] [ɪn] [ðə; ði] [ˈdraɪ] [ˈklaːzɪt] [ˈtɪl] [ˈnekst] [ˈdeɪ] ; [ðen] [ˈteɪk] [ðem; ðəm] [ˈaʊt] [ʌv; əv] [ðə; ði]
and set them in the dry closet till next day ; then take them out of the
和 放 他们 在 这 干燥 壁橱 直到 下一个 天 ; 然后 拿 他们 出去 的 这
[ˈstɑːrt] ,
starch ,
淀粉 ,
把它们放在干燥的壁橱里，直到第二天；然后把它们从淀粉里取出。

[ænd; ənd] [ˈkɪstəlaɪz] [ɔːr] [ˈdɪp] [ðem; ðəm] [ɪn] [ˈmeltɪd] [ˈfʌːndənt] .
and crystalize or dip them in melted Fondant .
和 结晶 或者 蘸 他们 在 融化 翻糖 .
然后将它们结晶或浸入融化的翻糖中。

[ˈdʒeli] [ˈɡʌm] [ˈdrɑːps] — [ˈroʊz] .
JELLY GUM DROPS — ROSE .
果冻 胶 滴 — 玫瑰 .
玫瑰果冻软糖。

[ˈseɪm] [æz; əz] [ˈlemən] , [ɪkˈsept] [ˈklʌlər] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [ˈfjuː] [ˈdrɑːps] [ʌv; əv] [ˈlɪkwɪd] [ˈkɑːrmaɪn] , [ænd; ənd]
Same as Lemon , except color with a few drops of liquid Carmine , and
相同的 作为 柠檬 , 除了 颜色 和 一个 很少 滴 的 液体 胭脂红 , 和
[ˈflɛvər] [ˈekstrækt; ɪkˈstrækt] [ʌv; əv] [ˈroʊz] .
flavor extract of Rose .
味道 提炼 的 玫瑰 .
与柠檬口味相同，只是添加了几滴胭脂红液体色素和玫瑰香精。

[ə; eɪ] . [ˈbiː] . [ˈɡʌm] [ˈdrɑːps] — " [ˈoʊld] [ˈstaɪl] .
A . B . GUM DROPS — " OLD STYLE .
一个 . B . 胶 滴 — " 老的 风格 .
AB 软糖——“老式”。

" [pʊt][sɪks][paʊndz][ʌv; əv][pjɔr][waɪt][gʌm][ˈæɹəbɪk][ˈɪntuː][ə; eɪ][ˈbeɪs(ə)n][wɪð; wɪθ][wʌn] - [hæf][ˈgælən]
" Put six pounds of pure white Gum Arabic into a basin with one - half gallon
" 放 六 磅 的 纯的 白色的 胶 阿拉伯 进入 一个 盆地 和 一 - 一半 加仑
[ˈwɔːtər];
water ;
水 ;

将六磅纯白阿拉伯胶放入装有半加仑水的盆中；

[pleɪs][ðɪs][ˈbeɪs(ə)n][ˌɪnˈsaɪd][ʌv; əv][əˈnʌðər][wʌn][kənˈteɪnɪŋ][ˈwɔːtər];[pʊt][ɑːn][ðə; ði][ˈfaɪər][ænd; ənd]
place this basin inside of another one containing water ; put on the fire and
地方 这 盆地 里面 的 其他 一 包含 水 ; 放 在 这 火 和
[stɜːr][ʌnˈtɪl][dɪˈzɔːlvd];
stir until dissolved ;
搅拌 直到 溶解 ;

将此盆放入装有水的另一个盆中；放在火上搅拌直至溶解；

[ðen][set][ɔːf],
then set off ,
然后 放 离开 ,

然后出发，

[ænd; ənd][pʊt][ɑːn][ðə; ði][ˈfaɪər][ten][paʊndz][ˈfʊgər][ænd; ənd][kʊk][tuː; tə][ə; eɪ][gʊd][sɔːft][bɔːl],
and put on the fire ten pounds Sugar and cook to a good Soft Ball ,
和 放 在 这 火 十 磅 糖 和 厨师 到 一个 好的 柔软的 球 ,
[ænd; ənd][pɔːr][[-]]
and pour [66]
和 倒 [-]

把十磅糖放在火上煮成软球状，然后倒入[66]

[aɪˈtiː][ˈɪntuː][ðə; ði][dɪˈzɔːlvd][gʌm][ˈæɹəbɪk];[naʊ], [let][aɪˈtiː][rɪˈmeɪn][ʌndɪˈstɜːrbd][fɔːr; fər][əˈwaɪl];
it into the dissolved Gum Arabic ; now , let it remain undisturbed for awhile ;
它 进入 这 溶解 胶 阿拉伯 ; 现在 , 让 它 保持 未受干扰 为了 一会儿 ;
将其溶解到阿拉伯胶中；现在，让它静置一会儿；

[ə; eɪ][skʌm][wɪl][fɔːrm][ɑːn][ðə; ði][tɑːp];[rɪˈmuːv][ðɪs],
a scum will form on the top ; remove this ,
一个 浮渣 将要 形式 在 这 顶部 ; 消除 这 ,

表面会形成一层浮渣；将其去除。

[ðen][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][ˈfʌn(ə)l][rʌn][aɪˈtiː][ˈɪntuː][stɑːrtʃ][prɪnts];[sɪv][sʌm; səm][stɑːrtʃ][ˈoʊvər][ðə; ði][tɑːps]
then with a funnel run it into starch prints ; sieve some starch over the tops
然后 和 一个 漏斗 跑步 它 进入 淀粉 印刷 ; 筛 一些 淀粉 超过 这 最高额
;
;
;
;

然后，用漏斗将淀粉倒入淀粉印模中；在顶部筛上一些淀粉；

[pʊt][ðem; ðəm][ˈɪntuː][ðə; ði][ˈklaːzɪt][æt; ət][ə; eɪ][ˈtempɹətʃər; ˈtempɹətʃər][ʌv; əv][əˈbaʊt] 150° ;[let][rɪˈmeɪn]
put them into the closet at a temperature of about 150° ; let remain
放 他们 进入 这 壁橱 在 一个 温度 的 关于 150° ; 让 保持
[ʌnˈtɪl][nekst][deɪ];
until next day ;
直到 下一个 天 ;

将它们放入温度约为 150° 的壁橱中；放置至第二天；

[ðen][rɪˈmuːv][ænd; ənd][dʌst][ɔːf][ˈeni][luːs][stɑːrtʃ][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][faɪn][brʌʃ], [ænd; ənd][pʊt][tuː; tə]
then remove and dust off any loose starch with a fine brush , and put to
然后 消除 和 灰尘 离开 任何 松动的 淀粉 和 一个 美好的 刷子 , 和 放 到
[ˈkrɪst(ə)l].
crystal .
水晶 .

然后用细刷子去除并掸去任何松散的淀粉，然后放入水晶中。

[ɪf] [ə; eɪ][hɑ:rd] [gʌm] [dra:p][ɪz]['wɑ:ntɪd] , [ju:z] [mɔ:r] [gʌm] ['æɾəbɪk][ænd; ənd] [les] ['ʊgər] .
If a hard Gum Drop is wanted , use more Gum Arabic and less Sugar .
如果 一个 难的 胶 降低 是 通缉 , 使用 更多的 胶 阿拉伯 和 较少的 糖 .

如果想要口感较硬的软糖, 请多用阿拉伯胶, 少用糖。

['kɔ:rdʒəl] [dra:ps] .
CORDIAL DROPS .
亲切 滴 .

甜酒滴剂。

[sɪks] [paʊndz] [ʌv; əv] ['ʊgər] , [wʌn][kwɔ:rt]['wɔ:tər] ; [kʊk] [ə; eɪ] [gʊd] [θred] , [ɔ:r][ə'baʊt] 222° ;
Six pounds of Sugar , one quart water ; cook a good thread , or about 222° ;
六 磅 的 糖 , 一 夸脱 水 ; 厨师 一个 好的 线 , 或者 关于 222° ;
六磅糖, 一夸脱水; 煮出细丝, 或约 222°;

[rɪ'mu:v] [frʌm; frəm][ðə; ði]['faɪər][ænd; ənd][,eɪ di: 'di:][wʌn][paɪnt][ʌv; əv] [kə'loʊn] ['spɪrɪts] , [ɔ:r] ['naɪntɪ] -
remove from the fire and add one pint of Cologne Spirits , or ninety -
消除 从 这 火 和 添加 一 品脱 的 科隆 烈酒 , 或者 九十 -
[eɪt] [pər][sent] .
eight per cent .
八 每 中心 .

从火上移开, 加入一品脱科隆烈酒, 即 98% 的烈酒。

['ælkəhɔ:l] , ['hævɪŋ] ['ædɪd] [tu:; tə][,aɪ 'ti:] [wət'evər] ['kʌlər][ænd; ənd]['fleɪvər] [dɪ'zɑɪrd] ; [naʊ] ,
Alcohol , having added to it whatever color and flavor desired ; now ,
酒精 , 拥有 额外 到 它 任何 颜色 和 味道 想要的 ; 现在 ,
酒精, 可以根据需要添加任何颜色和味道; 现在,

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['flʌn(ə)l] [rʌn][,aɪ 'ti:]['ɪntu:] [stɑ:rt] [prints] ; [sɪv] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [stɑ:rt] ['paʊdər] ['oʊvər][ðə; ði]
with a funnel run it into starch prints ; sieve a little starch powder over the
和 一个 漏斗 跑步 它 进入 淀粉 印刷 ; 筛 一个 小的 淀粉 粉末 超过 这
[tɑ:ps] ,
tops ,
最高额 ,

用漏斗将浆糊倒入淀粉印模中; 在顶部筛上一层薄薄的淀粉。

[ænd; ənd][set][ɪn][ðə; ði][wɔ:rm]['klɑ:zɪt] [tɪl] [nekst] [deɪ] ,
and set in the warm closet till next day ,
和 放 在 这 温暖的 壁橱 直到 下一个 天 ,

然后放在温暖的壁橱里, 直到第二天。

[ðeɪ] [meɪ] [ðen] [bi:; bi] [rɪ'mu:vɪd] [frʌm; frəm][ðə; ði] [stɑ:rt] [ænd; ənd] ['kɪstəlaɪz] [ɔ:r] ['dɪpt] [ɪn][meltɪd]
they may then be removed from the starch and crystalized or dipped in melted
他们 可能 然后 是 已移除 从 这 淀粉 和 结晶 或者 浸入 在 融化
['fɑ:ndənt] .
fondant .
翻糖 .

然后将它们从淀粉中取出并进行结晶处理, 或者浸入融化的糖霜中。

['brændɪ][dra:ps][ɑ:r; ər] [meɪd] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænər] , [ɪk'sept] [ju:z] ['brændɪ] [ɪn'sted] [ʌv; əv]['ælkəhɔ:l] .
Brandy drops are made in the same manner , except use Brandy instead of Alcohol .
白兰地 滴 是 制成 在 这 相同的 方式 , 除了 使用 白兰地 反而 的 酒精 .

白兰地酒的制作方法相同, 只是用白兰地代替了酒精。

['mɑ:r]meləʊ] [dra:ps] .
MARSHMALLOW DROPS .
棉花糖 滴 .

棉花糖糖。

[pʊt][ˈɪntuː][ə; eɪ][ˈbeɪs(ə)n][ˈfaɪv] [paʊndz] [ʌv; əv] [waɪt] [ɡʌm][ˈæɹəbɪk][ˈpʌlvəraɪzd] ; [eɪ diː ˈdiː][wʌn] - [hæf]
Put into a basin five pounds of white Gum Arabic pulverized ; add one - half
放 进入 一个 盆地 五 磅 的 白色的 胶 阿拉伯 粉碎的 ; 添加 一 半
[ˈɡælən][ˈwɔːtər] ;
gallon water ;
加仑 水 ;

将五磅白阿拉伯胶粉末放入盆中；加入半加仑水；

[pleɪs] [ðɪs] [ˈbeɪs(ə)n][ˌɪnˈsaɪd][ʌv; əv] [əˈnʌðər] [wʌn] [kənˈteɪnɪŋ] [-]
place this basin inside of another one containing [67]
地方 这 盆地 里面 的 其他 一 包含 [-]

将此盆放入另一个装有[67]的盆中

[ˈwɔːtər] ; [set][ɑːn][ðə; ði][ˈfaɪər][ænd; ənd][stɜːr] [tɪl] [dɪˈzɔːlvd] ; [ðen] [eɪ diː ˈdiː][naɪn] [paʊndz] [ʌv; əv]
water ; set on the fire and stir till dissolved ; then add nine pounds of
水 ; 放 在 这 火 和 搅拌 直到 溶解 ; 然后 添加 九 磅 的
[ˈpʌlvəraɪzd] [ˈʃʊɡər] ,
pulverized Sugar ,
粉碎的 糖 ,

加水；放在火上搅拌至溶解；然后加入九磅糖粉，

[ænd; ənd] [ɪˈvæpəreɪt] [ʌnˈtɪl][ʌv; əv][ə; eɪ] [θɪk] [kənˈsɪstənsi] ; [naʊ] , [eɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv] [tuː]
and evaporate until of a thick consistency ; now , add the whites of two
和 蒸发 直到 的 一个 厚的 一致性 ; 现在 , 添加 这 白人 的 二
[ˈdʌz(ə)n] [egz] ;
dozen Eggs ;
打 鸡蛋 ;

蒸至浓稠状；然后加入两打鸡蛋的蛋白；

[biːt] [tuː; tə][ə; eɪ] [stɔːntʃ] [fʊʊm] , [ænd; ənd][stɜːr][ʌnˈtɪl] [ˈpɜːrfɪktli] [waɪt] [ænd; ənd][ʌv; əv][ə; eɪ] [ɡʊd]
beat to a staunch foam , and stir until perfectly white and of a good
打 到 一个 坚定 泡沫 , 和 搅拌 直到 完美 白色的 和 的 一个 好的
[ˈbɔːdi] ;
body ;
身体 ;

打发至起浓稠的泡沫，搅拌至完全洁白且质地浓稠；

[ɔːr] , [ʌnˈtɪl] [wen] [ˈleɪŋ] [ðə; ði] [bæk] [ʌv; əv][jʊr; jər][hænd][ɑːn][ðə; ði] [bætʃ] ,
or , until when laying the back of your hand on the batch ,
或者 , 直到 什么时候 躺下 这 后退 的 你的 手 在 这 批 ,

或者，直到你把手背放在这批货物上时，

[aɪ ˈtiː] [dʌz] [nɔːt] [ədˈhɪr] [tuː; tə][aɪ ˈtiː] ; [ˈfleɪvər] [ˈɔːrɪndʒ] [ɔɪl] , [ˈɔːrɪndʒ] [ˈflaʊər] [ˈwɔːtər] , [ɔːr] [vəˈnɪlə] ;
it does not adhere to it ; flavor Orange Oil , Orange Flower water , or Vanilla ;
它 做 不是 粘着 到 它 ; 味道 橙子 油 , 橙子 花 水 , 或者 香草 ;

它不附着在上面；可添加橙油、橙花水或香草调味；

[set] [ɔːf] , [ænd; ənd] [ˈhævɪŋ] [ə; eɪ][waɪd] - [maʊðd] [bæg][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][tɪn] [spaʊt] , [fɪl] [aɪ ˈtiː][wɪð; wɪθ]
set off , and having a wide - mouthed bag with a tin spout , fill it with
放 离开 , 和 拥有 一个 宽的 - 嘴巴 包 和 一个 锡 喷口 , 充满 它 和
[ðə; ði][ˈmɪkstʃər] ;
the mixture ;
这 混合物 ;

出发后，拿一个宽口的袋子，用锡制的嘴把混合物装进去；

[hoʊld][ɪn][ðə; ði][left][hænd] ,
hold in the left hand ,
抓住 在 这 左边 手 ,

左手握住，

[ænd; ənd][wɪð; wɪθ][ðə; ði] [raɪt] [kʌt][ðə; ði][dra:ps][ɔ:f][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [smɔ:l] ['waɪər]['ɪntu:] [sta:rt] [prints] ;
and with the right cut the drops off with a small wire into starch prints ;
和 和 这 正确的 切 这 滴 离开 和 一个 小的 金属丝 进入 淀粉 印刷 ;

然后用细铁丝将水滴切掉，制成淀粉印记；

[sɪv] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [sta:rt] ['paʊdə] ['oʊvər][ðə; ði][ta:ps] , [ænd; ənd][set] [ə'weɪ] [ɪn][ðə; ði]['kla:zɪt] [tɪl] [nekst]
sieve a little starch powder over the tops , and set away in the closet till next
筛 一个 小的 淀粉 粉末 超过 这 最高额 , 和 放 离开 在 这 壁橱 直到 下一个
[deɪ] ;
day ;
天 ;

在表面筛上少许淀粉，然后放在壁橱里，留到第二天；

[ðeɪ] [meɪ] [ðen] [bi:; bi] [rɪ'mu:vɪd] [ænd; ənd][pʊt]['ɪntu:][tɪn][bɑ:ksɪz] ;
they may then be removed and put into tin boxes ;
他们 可能 然后 是 已移除 和 放 进入 锡 盒子 ;

然后可以将它们取出并放入锡盒中；

[sʌm; səm][ju:z][ə; eɪ] [dɪ'kɑ:kʃn] [ʌv; əv] ['mɑ:rʃmelou] [ru:t] [ɪn] ['meɪkɪŋ] [ðə; ði][dra:ps] ,
some use a decoction of Marshmallow Root in making the drops ,
一些 使用 一个 汤 的 棉花糖 根 在 制作 这 滴 ,

有些人用蜀葵根煎剂来制作滴剂，

[bʌt; bət][æz; əz][aɪ 'ti:] ['gɪvz] [ðem; ðəm][ə; eɪ] ['bɪtər] [teɪst] , [aɪ]['ɔ:lweɪz] [ə'mɪt][aɪ 'ti:] .
but as it gives them a bitter taste , I always omit it .
但 作为 它 给予 他们 一个 苦的 品尝 , 我 总是 忽略 它 .

但由于它会使食物味道发苦，所以我总是省略它。

[glæ'seɪ] [nʌts] [ænd; ənd] [fru:ts] .
GLACE NUTS AND FRUITS .
冰霜 坚果 和 水果 .

糖渍坚果和水果。

[sɪ'lekt] [ə; eɪ] [smɔ:l] ['kwɑ:ntəti][ʌv; əv] ['ɪŋɡlɪʃ] ['wɔ:lnʌt] [hævz] , [brə'zi:l] [nʌts] , ['kəʊkə,nʌt] ; [kʌt]['ɪntu:]
Select a small quantity of English Walnut halves , Brazil nuts , Cocoanut ; cut into
选择 一个 小的 数量 的 英语 核桃 一半 , 巴西 坚果 , 椰子 ; 切 进入

[smɔ:l] [skwer] ,
small squares ,
小的 正方形 ,

选用少量英国核桃仁、巴西坚果和椰子，切成小方块。

['tʃeri:z] , ['laɪmi:z] , ['eɪprɪkɒts] , [paɪn]['æp(ə)l] , [bəʊθ] [red] [ænd; ənd] [waɪt] ; [kʌt]['ɪntu:][smɔ:l] [skwer]
Cherries , Limes , Apricots , Pine Apple , both red and white ; cut into small squares
樱桃 , 青柠 , 杏子 , 松树 苹果 , 两个都 红色的 和 白色的 ; 切 进入 小的 正方形
,
,
,

樱桃、青柠、杏子、菠萝（红的和白的都行）；切成小方块。

[deɪts] [ænd; ənd] [fɪɡz] ; [spred] [ɔ:l] [ði:z] [aʊt][ɑ:n][ə; eɪ] [treɪ] [tu:; tə][draɪ] , [ɪk'sept] [ðə; ði]['kəʊkə,nʌt] ,
Dates and Figs ; spread all these out on a tray to dry , except the Cocoanut ,
日期 和 无花果 ; 传播 全部 这些 出去 在 一个 托盘 到 干燥 , 除了 这 椰子 ,

枣和无花果；除了椰子以外，把所有这些食材都摊在托盘上晾干。

[wɪtʃ] [prɪ'per] [ɪn][ðə; ði] ['fɑ:lʊʊɪŋ] ['mænər] : [teɪk] [θri:] [paʊndz] [ʌv; əv] ['ʃʊɡər] [wɪð; wɪθ][wʌn][paɪnt]
which prepare in the following manner : Take three pounds of Sugar with one pint
哪个 准备 在 这 下列的 方式 : 拿 三 磅 的 糖 和 一 品脱

[ʌv; əv]['wɔ:tər] ;
of water ;
的 水 ;

制备方法如下：取三磅糖和一品脱水；

[wen] [aɪˈtiː][bɔɪlz] , [eɪ diːˈdiː][ðə; ði] [freɪ] [ˈkəʊkə,nʌt] , [seɪ] , [wʌn] [hʊəl] [wʌn] [-]
when it boils , add the fresh Cocoanut , say , one whole one [68]
什么时候 它 沸腾 , 添加 这 新鲜的 椰子 , 说 , 一 所有的 一 [-]

水沸腾后, 加入新鲜椰子, 比如一个完整的椰子[68]

[kʌt][ˈɪntuː][smɔːl] [skwer] ; [kʊk] [dʒʌst][tuː; tə][ə; eɪ] [θred] ; [rɪˈmuːv] [ænd; ənd] , [wɪð; wɪθ][ðə; ði]
cut into small squares ; cook just to a thread ; remove and , with the
切 进入 小的 正方形 ; 厨师 只是 到 一个 线 ; 消除 和 , 和 这
[ˈspætələ] ,
spatula ,
抹刀 ,

切成小方块; 煮至能拉丝即可; 取出, 用铲子,

[wɜːrk][ðə; ði] [ˈsɪrəp] [ɑːn][ðə; ði] [sɑɪdz] [ʌv; əv][ðə; ði] [ˈbeɪs(ə)n] [tɪl] [aɪˈtiː] [brɪˈkʌmz] [ˈklaʊdi] ;
work the syrup on the sides of the basin till it becomes cloudy ;
工作 这 糖浆 在 这 侧面 的 这 盆地 直到 它 变成 多云 ;

将糖浆在盆壁上搅拌至变得浑浊;

[pɔːr] [ɔːl][ɑːn][ə; eɪ][ˈwaɪər] [sɪv] ,
pour all on a wire sieve ,
倒 全部 在 一个 金属丝 筛 ,

将所有材料倒入金属筛中,

[ˈhævɪŋ] [ə; eɪ][pæn][ˈʌndər] [aɪˈtiː][tuː; tə] [kætʃ] [ðə; ði] [ˈsɪrəp] [ðæt] [dreɪnz] [frʌm; frəm][ðə; ði] [ˈkəʊkə,nʌt] ;
having a pan under it to catch the syrup that drains from the Cocoanuts ;
拥有 一个 平底锅 在下面 它 到 抓住 这 糖浆 那 排水沟 从 这 椰子 ;

下面放一个平底锅, 用来接住从椰子中流出的糖浆;

[set][ðəm; ðəm] [əˈweɪ] [ʌnˈtɪl] [draɪ] .
set them away until dry .
放 他们 离开 直到 干燥 .

把它们放在一边晾干。

[wen] [ˈredi] [tuː; tə][glæˈseɪ] , [kʊk] [sɪks] [paʊndz] [ʌv; əv] [ˈʊgər] , [ə; eɪ] [ˈtiːspuːn] [ʌv; əv] [kriːm] [ˈtɑːrtər] ,
When ready to glaze , cook six pounds of Sugar , a teaspoon of cream tartar ,
什么时候 准备好 到 冰霜 , 厨师 六 磅 的 糖 , 一个 茶匙 的 奶油 鞣鞣 ,

准备上釉时, 将六磅糖、一茶匙塔塔粉煮沸。

[ænd; ənd][wʌn][kwɔːrt][ˈwɔːtər][tuː; tə][əˈbaʊt] - [ɔːr] 290° ; [pɔːr] [aɪˈtiː][ˈɪntuː][ə; eɪ] [diːp] [pæn] ,
and one quart water to about 280 or 290° ; pour it into a deep pan ,
和 一 夸脱 水 到 关于 - 或者 290° ; 倒 它 进入 一个 深的 平底锅 ,

加入一夸脱水, 加热至约280或290°; 倒入深锅中,

[ˈhævɪŋ] [pleɪst] [aɪˈtiː][ɑːn][ðə; ði] [ˈsentər] [ʌv; əv][ə; eɪ][slæb] , [ɑːn][ə; eɪ][rest] [ʌv; əv][sʌm; səm][kaɪnd] ,
having placed it on the center of a slab , on a rest of some kind ,
拥有 放置 它 在 这 中心 的 一个 板 , 在 一个 休息 的 一些 种类 ,

把它放在石板中央, 放在某种支撑物上,

[soʊ][ðə; ði][kəʊld][slæb] [wɪl] [nɑːt] [tʃɪl] [ðə; ði] [ˈsɪrəp] ; [naʊ] ,
so the cold slab will not chill the syrup ; now ,
所以 这 寒冷的 板 将要 不是 寒意 这 糖浆 ; 现在 ,

所以冰冷的石板不会冷却糖浆; 现在,

[θroʊ] [ˈɪntuː][ðə; ði] [ˈsɪrəp] [ðə; ði] [nʌts] [ænd; ənd] [fruːts] , [wʌn] [piːs] [æt; ət][ə; eɪ][taɪm] ,
throw into the syrup the Nuts and Fruits , one piece at a time ,
扔 进入 这 糖浆 这 坚果 和 水果 , 一 片 在 一个 时间 ,

将坚果和水果一块一块地放入糖浆中,

[rɪˈmuːvɪŋ] [ðəm; ðəm][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [ˈdɪpɪŋ] [ˈleɪdl] [ænd; ənd] [ˈdraːpɪŋ] [ðəm; ðəm][ɑːn][ðə; ði][slæb] .
removing them with a dipping ladle and dropping them on the slab .
移除 他们 和 一个 浸渍 勺子 和 下降 他们 在 这 板 .

用勺子舀起它们, 然后扔到石板上。

[ˈmeni] [ˈʌðər] [ˈfru:ts] [meɪ] [bi:; bi] [priˈperd] [ɪn] [ðɪs] [wei] , [ænd; ənd][a:r; ə] [ˈveri] [ˈpɑ:pjələr] ,
Many other Fruits may be prepared in this way , and are very popular ,
许多 其他 水果 可能 是 准备 在这 方式 , 和 是 非常 受欢迎的 ,
许多其他水果也可以用这种方法烹制, 而且非常受欢迎。

[sʌt] [æz; əz] [ˈɔrɪndʒ] [ˈslaɪsɪz] , [ˈmæləgə][ænd; ənd][ˌkæləˈfɔ:niə] [greɪps] , [et ˈsetərə; ɪt ˈsetərə] . ,
such as Orange Slices , Malaga and California Grapes , etc : ,
这样的 作为 橙子 切片 , 马拉加 和 加利福尼亚州 葡萄 , ETC : ,
例如橙片、马拉加葡萄和加州葡萄等。

[bʌt; bət][ˈoʊnli] [smɔ:l] [ˈkwɑ:ntətɪz] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [meɪd] [æt; ət][ə; eɪ] [taɪm] ,
but only small quantities should be made at a time ,
但 仅有的 小的 数量 应该 是 制成 在 一个 时间 ,
但每次只能制作少量。

[æz; əz] [ðeɪ] [su:n] [brɪˈkʌm] [ˈstɪki] [wen] [ɪkˈspəʊzd][tu:; tə][ðə; ði] [ˈætməsfɪr] . [-]
as they soon become sticky when exposed to the atmosphere . [69]
作为 他们 很快 变得 黏 什么时候 裸露 到 这 气氛 : [-]
它们暴露在空气中很快就会变得粘稠。 [69]

[kri:m] [gʊdz]
CREAM GOODS
奶油 商品

奶油制品

[kri:m] , [ɔ:r] [ˈfɑ:ndənt] .
CREAM , OR FONDANT :
奶油 , 或者 翻糖 :

奶油, 或翻糖。

[pərˈtɪkjələr] [əˈten](ə)n] [məst; məst][bi:; bi][ˈgɪv(ə)n][tu:; tə][ðə; ði][ˌmænjuˈfæktʃər][ʌv; əv] [kri:m] ,
Particular attention must be given to the manufacture of Cream ,
特别的 注意力 必须 是 给定 到 这 生产 的 奶油 ,
必须特别注意乳霜的生产,

[æz; əz][aɪ ˈti:][ɪz][ðə; ði][ˈbeɪsɪs][ʌv; əv][ɔ:l] [kri:m] [gʊdz] .
as it is the basis of all Cream goods .
作为 它 是 这 基础 的 全部 奶油 商品 :
因为它是所有Cream产品的基础。

[teɪk] [ˈtwenti] [paʊndz] [ʌv; əv] [ˈfʊgər] , [θri:] [kwɔ:ts] [ʌv; əv][ˈwɔ:tər] ,
Take twenty pounds of Sugar , three quarts of water ,
拿 二十 磅 的 糖 , 三 夸脱 的 水 ,
取二十磅糖, 三夸脱水,

[ænd; ənd] [tu:] [smɔ:l] [ˈti:spu:n] [ʌv; əv] [kri:m] [ʌv; əv][ˈtɑ:rtər][ɔ:r] [fɔ:r] [paʊndz] [ʌv; əv][ˈglu:kəʊs] ;
and two small teaspoons of cream of tartar or four pounds of glucose ;
和 二 小的 茶匙 的 奶油 的 鞣鞣 或者 四 磅 的 葡萄糖 ;
以及两小茶匙塔塔粉或四磅葡萄糖;

[pʊt][ɑ:n][ðə; ði][ˈfaɪər][ænd; ənd][stɜ:r][ʌnˈtɪl] [dɪˈzɑ:lvd] ;
put on the fire and stir until dissolved ;
放 在 这 火 和 搅拌 直到 溶解 ;
放在火上搅拌至溶解;

[kʊk] [tu:; tə][ə; eɪ][sɔ:ft] [bɔ:l] [ðen] [pɔ:r] [aʊt][ɑ:n][ə; eɪ][ˈmɑ:rb(ə)l][slæb] ,
cook to a Soft Ball then pour out on a marble slab ,
厨师 到 一个 柔软的 球 然后 倒 出去 在 一个 大理石 板 ,
煮至软球状, 然后倒在大理石板上。

[ˈhævɪŋ] [ˈpri:vɪəsli] [bɪn] [ˈsprɪŋkld] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][lɪt(ə)l][ˈwɔ:tər] ; [let][aɪ ˈti:][rɪˈmeɪn] [ʌnˈtɪl][kəʊld] ,
having previously been sprinkled with a little water ; let it remain until cold ,
拥有 之前 到过 撒上 和 一个 小的 水 ; 让 它 保持 直到 寒冷的 ,
事先洒上少许水; 静置冷却。

[ɔːr] [ˈnɪrli] [soʊ] ; [ðen] [tɜːrni] [ɪn] [ðə; ði] [ˈɛdʒəz, ˈɛdʒɪz] , [ænd; ənd] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [lɔːŋ] - [ˈhændəld] [ˈwʊd(ə)n]
or nearly so ; then turn in the edges , and with a long - handled wooden
或者 几乎 所以 ; 然后 转动 在 这 边缘 , 和 和 一个 长的 - 处理 木制的
[ˈspætʃələ][ɔːr] [kri:m] [ˈskreɪpər] ,
spatula or cream scraper ,
抹刀 或者 奶油 刮刀 ,

或者差不多这样；然后将边缘向内折叠，用长柄木铲或奶油刮刀，

[wɜːrk][aɪ ˈtiː] [bæk] [ænd; ənd] [ˈfɔːrwəd] [ʌnˈtɪl] [aɪ ˈtiː] [ˈgrænjəleɪt] [ˈɪntuː] [ə; eɪ] [smuːð] , [waɪt] [mæs] ;
work it back and forward until it granulates into a smooth , white mass ;
工作 它 后退 和 向前 直到 它 颗粒 进入 一个 光滑的 , 白色的 大量的 ;
反复搅拌，直到它变成光滑的白色颗粒状；

[naʊ] , [niːd] [aɪ ˈtiː] [ˈθɜːrəli] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [hændz] [ænd; ənd] [pʊt] [aɪ ˈtiː] [ˈɪntuː] [ə; eɪ] [kraːk] ;
now , knead it thoroughly with the hands and put it into a crock ;
现在 , 揉 它 彻底 和 这 双手 和 放 它 进入 一个 缸 ;
现在，用手将面团充分揉捏，然后放入陶罐中；

[ˈkʌvər] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [dæmp] [klɒθ] , [ænd; ənd] [aɪ ˈtiː] [ɪz] [ˈredi] [fɔːr; fər] [sʌt] [gʊdz] [æz; əz] [pleɪn]
cover with a damp cloth , and it is ready for such goods as plain
覆盖 和 一个 潮湿 布 , 和 它 是 准备好 为了 这样的 商品 作为 清楚的
[ænd; ənd] [ˈfænsi] [kriːmz] ,
and fancy Creams ,
和 想要 乳霜 ,
用湿布盖住，就可以用来盛放普通面霜和高级面霜等商品了。

[ˈtʃɔːklət] [kriːm] [draːps] , [kriːm] [ˈwɔːlnʌts] , [fɪgz] , [derts] , [et ˈsetərə; ɪt ˈsetərə] . , [et ˈsetərə; ɪt ˈsetərə]
Chocolate Cream Drops , Cream Walnuts , Figs , Dates , etc : , etc
巧克力 奶油 滴 , 奶油 核桃 , 无花果 , 日期 , ETC : , ETC
.
:
.
巧克力奶油糖、奶油核桃、无花果、枣等等。

[ˈfaːndənt] [fɔːr; fər] [ˈdɪpɪŋ] .
FONDANT FOR DIPPING .
翻糖 为了 浸渍 .
蘸酱用翻糖。

[juːz] [ðə; ði] [seɪm] [prəˈpɔːr(ə)n] [ʌv; əv] [ˈʃʊgər] , [ˈwɔːtər] , [kriːm] [ʌv; əv] [ˈtɑːrtər] , [ɔːr] [ˈgluːkoʊs] , [æz; əz] [ɪn]
Use the same proportion of Sugar , water , cream of tartar , or glucose , as in
使用 这 相同的 部分 的 糖 , 水 , 奶油 的 鞣鞣 , 或者 葡萄糖 , 作为 在
[ˈpriːviəs] [-]
previous [70]
以前的 [-]
使用与之前相同的糖、水、酒石酸氢钾或葡萄糖的比例[70]

[bætʃ] ; [kʊk] [tuː; tə] [ðə; ði] [bloʊ] , [ɔːr] 230° [strɔːŋ] ; [pɔːr] [aʊt] [ɑːn] [ə; eɪ] [koʊld] ,
batch ; cook to the blow , or 230° strong ; pour out on a cold ,
批 ; 厨师 到 这 吹 , 或者 230° 强的 ; 倒 出去 在 一个 寒冷的 ,
批量烹煮；煮至沸腾，或230°强；倒在冷水上，

[dæmp] [slæb] ; [let] [rɪˈmeɪn] [ʌnˈtɪl] [ˈpɜːrfɪktli] [koʊld] , [ðen] [kriːm] [æz; əz] [dəˈrektɪd] [brɪˈfɔːr] .
damp slab ; let remain until perfectly cold , then cream as directed before .
潮湿 板 ; 让 保持 直到 完美 寒冷的 , 然后 奶油 作为 指导 前 .
将湿润的石板静置至完全冷却，然后按照之前的步骤涂抹奶油。

[ðɪs] [kriːm] [ɪz] [juːst] [fɔːr; fər] [ɔːl] [ˈdɪpt] [gʊdz] , [ˈaɪsɪŋ] [gʊdz] , [et ˈsetərə; ɪt ˈsetərə] .
This Cream is used for all Dipped goods , Icing goods , etc : .
这 奶油 是 用过的 为了 全部 浸入 商品 , 糖霜 商品 , ETC .
这种奶油适用于所有蘸酱食品、糖霜食品等。

[haʊ] [tuː; tə] [ˈfleɪvər] [ænd; ənd] [ˈkʌlər] [ˈkriːm] .
HOW TO FLAVOR AND COLOR CREAM .
如何 到 味道 和 颜色 奶油 :

如何给奶油调味和着色。

[ɪf] [vəˈnɪlə] [ˈfleɪvər][ɪz] [wɪʃt] ,
If Vanilla flavor is wished ,
如果 香草 味道 是 希望 ,

如果想要香草口味，

[,eɪ diː ˈdiː] [wen] [ðə; ði] [bætʃ] [brɪˈɡɪnz] [tuː; tə] [bɔɪl] [wʌn] [vəˈnɪlə] [biːn] [tuː; tə] [iːtʃ] [ˈsev(ə)n] [paʊndz] [ʌv; əv]
add when the batch begins to boil one Vanilla Bean to each seven pounds of
添加 什么时候 这 批 开始 到 熬 一 香草 豆 到 每个 七 磅 的
[ˈʊɡər] ;
Sugar ;
糖 ;

当汤汁开始沸腾时，每七磅糖加入一根香草豆荚；

[prɪˈper] [ðə; ði] [biːnz] [ɪn][ðə; ði] [ˈfɑːləʊɪŋ] [ˈmænər] :
prepare the Beans in the following manner :
准备 这 豆子 在 这 下列的 方式 :

按以下方式准备豆子：

[splɪt][ðəm; ðəm][ɪn] [hævz] [tuː; tə][ðə; ði][stem] ; [skreɪp] [aʊt][ðə; ði][ˈsentɜːz, ˈsenɜːz] ;
Split them in halves to the stem ; scrape out the centers ;
分裂 他们 在 一半 到 这 干 ; 刮 出去 这 中心 ;

将它们从根部纵向切成两半；挖出中间的果肉；

[pleɪs] [ðiːz] [ɑːn][ðə; ði][slæb][soʊ] [ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] [ɪnˈkɔːrpəreɪtɪd] [ɪn][ðə; ði] [ˈsɪrəp] ;
place these on the slab so they may be incorporated in the syrup ;
地方 这些 在 这 板 所以 他们 可能 是 公司 在 这 糖浆 ;

将这些食材放在石板上，以便与糖浆混合；

[waɪl] [ˈkriːmɪŋ] [ðə; ði] [biːnz] , [,eɪ diː ˈdiː][tuː; tə][ðə; ði] [bætʃ] ; [ɔːr] , [ɪf] [ˈfleɪvərɪŋ] [wɪð; wɪθ]
while creaming the Beans , add to the batch ; or , if flavoring with
尽管 奶油 这 豆子 , 添加 到 这 批 ; 或者 , 如果 调味 和
[ˈekstrækt; ɪkˈstrækt] ,
extract ,
提炼 ,

在将豆子打成奶油状的同时，将其加入到豆子混合物中；或者，如果用香精调味，

[pɔːr] [aɪ ˈtiː][ɑːn][ðə; ði] [bætʃ] [waɪl] [ɑːn][ðə; ði][slæb] ;
pour it on the batch while on the slab ;
倒 它 在 这 批 尽管 在 这 板 ;

在平板上将酱汁倒在面团上；

[ðə; ði][ˈkʌlər][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [ˈædɪd] [wen] [ðə; ði] [bætʃ] [ˈriːtʃɪz] [ðə; ði] [ˈbɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] .
the color should be added when the batch reaches the boiling point .
这 颜色 应该 是 额外 什么时候 这 批 到达 这 沸腾 观点 .

当汤汁沸腾时，应加入色素。

[ˈsɪrəp] [fɔːr; fər] [ˈkrɪstəlaɪzɪŋ] .
SYRUP FOR CRYSTALIZING .
糖浆 为了 结晶 .

用于结晶的糖浆。

[teɪk] [ˈeni] [ˈnʌmbər] [paʊndz] [ʌv; əv] [ˈʊɡər] , [wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv][ˈwɔːtər][tuː; tə] [iːtʃ] [sɪks] [paʊndz] ,
Take any number pounds of Sugar , one quart of water to each six pounds ,
拿 任何 数字 磅 的 糖 , 一 夸脱 的 水 到 每个 六 磅 ,

取任意磅数的糖，每六磅糖配一夸脱水，

[ænd; ənd][bɔɪl][tuː; tə] 34° [baɪ][ðə; ði] [sækə'ra:mətər] [ɪf][ə; eɪ][faɪn]['krɪst(ə)l][ɪz][drɪ'zaird] ;
and **boil** **to** **34°** **by** **the** **saccharometer** **if** **a** **fine** **crystal** **is** **desired** ;
和 熬 到 34° 经过 这 糖度计 如果 一个 美好的 水晶 是 想要的 ;
如果想要得到细晶体，则用糖度计煮沸至 34°；

[ɪf][ə; eɪ] [kɔːrs] [wʌn] , [bɔɪl][tuː; tə] 36° ;
if **a** **coarse** **one** , **boil** **to** **36°** ;
如果 一个 粗 一 , 熬 到 36° ;
如果是粗粒小麦粉，煮沸至36°；

[set][ɔːf][ænd; ənd][let][rɪ'meɪn] [ʌndɪ'stɜːrbd] [ʌn'tɪl] ['nɪrli] [ɔːr][kwɔɪt][kəʊld] ;
set off **and** **let remain** **undisturbed** **until** **nearly** **or** **quite** **cold** ;
放 离开 和 让 保持 未受干扰 直到 几乎 或者 相当 寒冷的 ;
出发后静置，直到接近或完全冷却；

[ðen] ['sprɪŋk(ə)l][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['wɔːtər]['oʊvər][aɪ 'tiː][tuː; tə] [drɪ'zɑːlv] [ðə; ði] [θɪn] ['krɪst(ə)l] ['kəʊtɪŋ] [ðæt]
then **sprinkle** **a** **little** **water** **over** **it** **to** **dissolve** **the** **thin** **crystal** **coating** **that**
然后 撒 一个 小的 水 超过 它 到 溶解 这 薄的 水晶 涂层 那
[hæz; həz] [fɔːrmd] ['oʊvər][ðə; ði][tɑːp] ;
has **formed** **over** **the** **top** ;
有 形成 超过 这 顶部 ;
然后洒一点水，溶解表面形成的薄晶体涂层；

[aɪ 'tiː][ɪz][naʊ] ['redi] [fɔːr; fər][juːz] ; ['hævɪŋ] [pleɪst] [ðə; ði] [gʊdz] [fɔːr; fər] [krɪstəlaɪzɪŋ] [ɪn] [-]
it **is** **now** **ready** **for** **use** ; **having** **placed** **the** **goods** **for** **crystalizing** **in** [**71**]
它 是 现在 准备好 为了 使用 ; 拥有 放置 这 商品 为了 结晶 在 [-]
现在可以使用了；将待结晶的货物放入[71]

[pænz] , [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['dɪpər] [pɔːr] [ðə; ði] ['sɪrəp] ['kerfəli] ['oʊvər][ðem; ðəm][ʌn'tɪl] ['kʌvəd] ;
pans , **with** **a** **dipper** **pour** **the** **syrup** **carefully** **over** **them** **until** **covered** ;
平底锅 , 和 一个 杓 倒 这 糖浆 小心 超过 他们 直到 涵盖 ;
将糖浆小心地倒入平底锅中，用勺子舀到锅底，直到糖浆完全覆盖锅底；

[ðen] [pleɪs] ['oʊvər] [ɪːtɪ] [pæn][dæmp] [klɔːðz] , [ə'laʊɪŋ] [ðem; ðəm][tuː; tə][rest][ɑːn][ðə; ði] ['sɪrəp] ,
then **place** **over** **each** **pan** **damp** **cloths** , **allowing** **them** **to** **rest** **on** **the** **syrup** ,
然后 地方 超过 每个 平底锅 潮湿 布料 , 允许 他们 到 休息 在 这 糖浆 ,
然后在每个平底锅上放上湿布，让布接触糖浆。

[ðɪs] [teɪks] [ʌp][ðə; ði] [krʌst] [ʌv; əv] ['ʊgər] [ðæt] [fɔːrmz][ɑːn][tɑːp][ʌv; əv][ðə; ði] ['sɪrəp] ;
this **takes** **up** **the** **crust** **of** **Sugar** **that** **forms** **on** **top** **of** **the** **syrup** ;
这 需要 向上 这 地壳 的 糖 那 表格 在 顶部 的 这 糖浆 ;
这样可以去除糖浆表面形成的糖壳；

[set][ðə; ði][pænz] [wer] [ðeɪ] [wɪl][biː; bi] [ʌndɪ'stɜːrbd] [fɔːr; fər][ə'baʊt] [eɪt] [ɔːr][naɪn]['aʊərz] ;
set **the** **pans** **where** **they** **will** **be** **undisturbed** **for** **about** **eight** **or** **nine** **hours** ;
放 这 平底锅 在哪里 他们 将要 是 未受干扰 为了 关于 八 或者 九 小时 ;
将平底锅放在不会打扰它们的地方，大约八九个小时；

[ðen] [pleɪs] [ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði]['krɪst(ə)l] [trɔːf] ; [dreɪn][ɔːf][ðə; ði] ['sɪrəp] [ænd; ənd][let][rɪ'meɪn] [ʌn'tɪl]
then **place** **them** **in** **the** **crystal** **trough** ; **drain** **off** **the** **syrup** **and** **let remain** **until**
然后 地方 他们 在 这 水晶 槽 ; 流走 离开 这 糖浆 和 让 保持 直到
[draɪ] ;
dry ;
干燥 ;
然后将它们放入水晶槽中；沥干糖浆，静置直至干燥；

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [klɔːðz] [frʌm; frəm][ðem; ðəm] ; [tɜːrn][ðə; ði][pænz]['ʌpsaɪd] [daʊn] [ɑːn][ə; eɪ] ['teɪbl] ,
remove **the** **cloths** **from** **them** ; **turn** **the** **pans** **upside** **down** **on** **a** **table** ,
消除 这 布料 从 他们 ; 转动 这 平底锅 上行 向下 在 一个 桌子 ,
把锅上的抹布拿掉；把锅倒扣在桌子上，

[ænd; ənd][ðə; ði] [gʊdz] [wɪl] [fɔ:l] [aʊt] .
and the goods will fall out .
和 这 商品 将要 落下 出去 ；

货物会掉出来。

[ˈkæstɪŋ] [ɪn] [stɑ:rtʃ] .
CASTING IN STARCH .
铸件 在 淀粉 ；

淀粉浇铸。

[ðɪs] [ˈprɑ:ses] [kən'sɪsts] [ɪn] [ˈhævɪŋ] [ə; eɪ] [ˈnʌmbər] [ʌv; əv] [stɑ:rtʃt] [treɪz] ,
This process consists in having a number of starched trays ,
这 过程 由 在 拥有 一个 数字 的 淀粉 托盘 ；

这个过程包括准备若干个上过淀粉的托盘，

[wɪtʃ] [ɑ:r; ər] [meɪd] [ʌv; əv] [wʊd] [ə'baʊt] [tu:] [ænd; ənd][wʌn] - [hæf][ɔ:r] [θri:] [fi:t] [ɪn][lenkθ; lenθ] ,
which are made of wood about two and one - half or three feet in length ,
哪个 是 制成 的 木头 关于 二 和 一 - 一半 或者 三 脚 在 长度 ；

它们由木头制成，长度大约两英尺半到三英尺。

[er'ti:n] [ɔ:r] [ˈtwenti] [ɪntʃɪz] [ɪn][wɪðθ; wɪθ] , [ænd; ənd] [tu:] [ɪntʃɪz] [ɪn] [depθ] ; [fɪl] [ði:z] [wɪð; wɪθ]
eighteen or twenty inches in width , and two inches in depth ; fill these with

十八 或者 二十 英寸 在 宽度 ； 和 二 英寸 在 深度 ；充满 这些 和
[faɪn] ,
fine ,
美好的 ；

宽十八或二十英寸，深两英寸；用细料填充这些容器，

[draɪ] [stɑ:rtʃ] [ˈpaʊdər] [ænd; ənd][ˈlev(ə)l][ðə; ði][tɑ:p] ; [naʊ] , [wɪð; wɪθ][ˈplæstər][moʊldz] ,
dry starch powder and level the top ; now , with plaster molds ,
干燥 淀粉 粉末 和 等级 这 顶部 ； 现在 , 和 石膏 模具 ；

撒上干淀粉粉，抹平表面；现在，用石膏模具，

[wɪtʃ] [ɑ:r; ər] [meɪd] [fæst][tu;; tə][ə; eɪ][stri:p] [ʌv; əv] [wʊd] [wʌn][ɔ:r] [tu:] [ɪntʃɪz] [waɪd] ,
which are made fast to a strip of wood one or two inches wide ,
哪个 是 制成 快速地 到 一个 条 的 木头 一 或者 二 英寸 宽的 ；

它们被牢固地固定在一两英寸宽的木条上，

[ə'kɔ:rdɪŋ] [tu;; tə][ðə; ði][saɪz][ʌv; əv][ðə; ði][moʊldz] , [pres] [ˈɪntu:][ðə; ði] [stɑ:rtʃ] [ænd; ənd] [rɪ'mu:v]
according to the size of the molds , press into the starch and remove

根据 到 这 尺寸 的 这 模具 , 按 进入 这 淀粉 和 消除
[ˈkerfəli] ;
carefully ;
小心 ；

根据模具的大小，将淀粉压入模具中，然后小心地取出；

[teɪk] [ə; eɪ] [kən'fekʃənərz] [ˈfʌn(ə)l] [ænd; ənd][ə; eɪ] [raʊnd] [stɪk] [wɪtʃ] [dʒʌst][fɪts][ðə; ði] [smɔ:l] [hoʊl]
take a Confectioner's funnel and a round stick which just fits the small hole

[æt; ət][ðə; ði] [ˈbɑ:təm] [ʌv; əv][ðə; ði] [ˈfʌn(ə)l] ,
at the bottom of the funnel ,
在 这 底部 的 这 漏斗 ；

取一个糕点漏斗和一根刚好能塞进漏斗底部小孔的圆棒，

[ænd; ənd] [lɔ:ŋ] [ɪ'nʌf] [tu;; tə] [gɪv] [ə; eɪ][hænd][hoʊld] [ə'bʌv] [ðə; ði] [ˈfʌn(ə)l] ; [fɪl] [pɑ:rt] [fʊl] [wɪð; wɪθ]
and long enough to give a hand hold above the funnel ; fill part full with

和 长的 足够的 到 给 一个 手 抓住 多于 这 漏斗 ；充满 部分 满的 和
[ˈsɪrəp] ,
syrup ,
糖浆 ；

长度要足够，以便在漏斗上方留出一手的握持空间；将漏斗部分装满糖浆。

[ænd; ənd][ˈhoʊldɪŋ][,aɪ ˈtiː][ˈoʊvər][ðə; ði] [stɑːrtʃ] [ˈprɪnts][ˈreɪz] [ðə; ði] [stɪk] [ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l][ænd; ənd] [əˈlaʊ
and holding it over the starch prints raise the stick a little and allow
和 保持 它 超过 这 淀粉 印刷 增加 这 戳 一个 小的 和 允许
[ɪˈnʌf] [ˈsɪrəp] [tuː; tə] [ɪˈskeɪp] [tuː; tə] [fɪl] [ðə; ði] [prɪnt] ,
enough syrup to escape to fill the print ,
足够的 糖浆 到 逃脱 到 充满 这 打印 ,
将棍子放在淀粉印模上方，稍微抬起棍子，让足够的糖浆流出，填满印模。

[ænd; ənd][soʊ][ɑːn] [tɪl] [ɔːl] [-]
and so on till all [72]
和 所以 在 直到全部 [-]
如此等等，直到所有[72]

[ɑːr; ər] [fɪld] ; [ðen] [rɪˈmuːv] [tuː; tə][ðə; ði] [stɑːrtʃ] [ˈklaːzɪt] ;
are filled ; then remove to the starch closet ;
是 已填 ; 然后 消除 到 这 淀粉 壁橱 ;
装满后，移至淀粉柜；

[wen] [ðeɪ] [hæv; həv] [rɪˈmeɪnd] [lɔːŋ] [ɪˈnʌf] [sɪv] [ɔːf][ðə; ði] [stɑːrtʃ] ; [ɪf] [ðer; ðər][ɪz] [stiːl] [sʌm; səm]
when they have remained long enough sieve off the starch ; if there is still some
什么时候 他们 有 剩余 长的 足够的 筛 离开 这 淀粉 ; 如果 那里 是 仍然 一些
[stɑːrtʃ] [ədˈhɪrɪŋ] ,
starch adhering ,
淀粉 粘附 ,
静置足够长的时间后，筛掉淀粉；如果仍有淀粉粘附在表面，

[dʌst][,aɪ ˈtiː][ɔːf][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][faɪn] [brʌʃ] ; [ðen] [pleɪs] [ðə; ði] [ɡʊdz] [ɪn][pænz][fɔːr; fər] [krɪstəlaɪzɪŋ] .
dust it off with a fine brush ; then place the goods in pans for crystalizing .
灰尘 它 离开 和 一个 美好的 刷子 ; 然后 地方 这 商品 在 平底锅 为了 结晶 .
用细刷子拂去灰尘；然后将成品放入盘中进行结晶。

[ˈmeɪp(ə)l] [ˈfɑːndənt] .
MAPLE FONDANT .
枫 翻糖 .

枫糖翻糖。

[,aɪ ˈtiː][ɪz] [meɪd] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [ˈmænər] [æz; əz] [ˈʌðər] [kriːm] ,
It is made in the same manner as other Cream ,
它 是 制成 在 这 相同的 方式 作为 其他 奶油 ;
它的制作方法与其他奶油相同。

[ɪkˈsept] [juːz][ˈmeɪp(ə)l] [ˈʃʊɡər] [ɪnˈsted] [ʌv; əv] [kənˈfekʃənərz] [ə; eɪ] , [ænd; ənd][ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l] [les] [kriːm]
except use Maple Sugar instead of Confectioner's A , and a little less cream
除了 使用 枫 糖 反而 的 糖果商 一个 , 和 一个 小的 较少的 奶油
[ʌv; əv][ˈtɑːrtər][ɔːr][ˈɡluːkoʊs] ;
of tartar or glucose ;
的 鞣鞣 或者 葡萄糖 ;
但要用枫糖代替糖粉，并少加一点塔塔粉或葡萄糖；

[ɪf] [wɪʃt] [tuː; tə][toʊn] [daʊn] [ðə; ði] [strɔːŋ] [ˈfleɪvər][ʌv; əv][ðə; ði][ˈmeɪp(ə)l] ,
if wished to tone down the strong flavor of the Maple ,
如果 希望 到 语气 向下 这 强的 味道 的 这 枫 ,
如果想要降低枫糖浆的浓郁味道，

[juːz][wʌn][hæf][ˈmeɪp(ə)l][ænd; ənd][wʌn] - [hæf] [kənˈfekʃənərz] [ə; eɪ] .
use one half Maple and one - half Confectioner's A .
使用 一 一半 枫 和 一 一半 糖果商 一个 .
使用一半枫糖浆和一半糖果A糖浆。

[ˈdɪpt] [ˈbɒnbɒnz] .
DIPPED BONBONS .
浸入 糖果 .

蘸酱糖果。

[teɪk] [θɹi:] [ɔ:r] [fɔ:r] [paʊndz] [ʌv; əv] [kri:m] [meɪd] [fɔ:r; fər] ['dɪpɪŋ] ；
Take three or four pounds of Cream made for dipping ；
拿 三 或者 四 磅 的 奶油 制成 为了 浸渍 ；

取三四磅蘸料用奶油；

[pʊt][,aɪ 'ti:]['ɪntu:] [ə; eɪ] ['pɔ:rsəlɪn] ['dɪpər] [ɪn'kloʊzd] [ɪn][ə; eɪ]['dʒækɪt] [kən'teɪnɪŋ] ['wɔ:tər] ； [pleɪs] [ðɪs] [ɑ:n]
put it into a porcelain dipper enclosed in a jacket containing water ； place this on
放 它 进入 一个 瓷 杓 内 在 一个 夹克 包含 水 ； 地方 这 在
[ðə; ði]['faɪər] ,
the fire ；
这 火 ；

把它放入一个装有水的瓷质舀子中；把这个舀子放在火上。

[ænd; ənd] [wen] [ðə; ði]['wɔ:tər] [bʊɪlz] ,
and when the water boils ,
和 什么时候 这 水 沸腾 ；

当水沸腾时，

[set] [ɔ:f] [ænd; ənd][stɜ:r][ænd; ənd][wɜ:rk][ðə; ði] [kri:m] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [smɔ:l] ['spætʃələ] [ʌn'tɪl][,aɪ 'ti:] [ɪz][ðə; ði]
set off and stir and work the Cream with a small spatula until it is the
放 离开 和 搅拌 和 工作 这 奶油 和 一个 小的 抹刀 直到 它 是 这
[kən'sɪstənsi] [ʌv; əv][mɪlk] [kri:m] ；
consistency of Milk Cream ；
一致性 的 牛奶 奶油 ；

开始搅拌，用小刮刀搅打奶油，直到奶油达到牛奶奶油的稠度；

[naʊ] , [pleɪs] [ðə; ði] ['dɪpɪŋ] [pɑ:t][ɑ:n][ə; eɪ] ['teɪbl] ；
now , place the dipping pot on a table ；
现在 ， 地方 这 浸渍 锅 在 一个 桌子 ；

现在，把蘸料壶放在桌子上；

[ə'reɪndʒ] [ðə; ði]['sentɜ-z, 'senɜ-z][tu:; tə][bi:; bi] ['dɪpt] [ɑ:n][ðə; ði][left][ʌv; əv][ðə; ði][pɑ:t] ,
arrange the centers to be dipped on the left of the pot ,
安排 这 中心 到 是 浸入 在 这 左边 的 这 锅 ；

将要蘸取食物的中心部分摆放在锅的左侧，

[ænd; ənd][ə; eɪ] [kli:n] [ʃi:t] [ʌv; əv][tɪn][ɑ:n][ðə; ði] [raɪt] ； [dra:p][ə; eɪ]['sentər] [ɪn][ðə; ði] [kri:m] ；
and a clean sheet of tin on the right ; drop a center in the Cream ；
和 一个 干净的 床单 的 锡 在 这 正确的 ； 降低 一个 中心 在 这 奶油 ；

右边放一张干净的锡片；在奶油中滴入一个中心；

[ðen] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['waɪər] ['leɪdl] [ɔ:r][æn; ən]['ɔ:rd(ə)nerɪ][fɔ:rk] , [dɪp][ðə; ði]['sentər] , [ænd; ənd] [rɪ'mu:vɪŋ]
then with a wire ladle or an ordinary fork , dip the center , and removing
然后 和 一个 金属丝 勺子 或者 一个 普通的 叉 ； 蘸 这 中心 ； 和 移除
[,aɪ 'ti:] ,
it ；
它 ；

然后用铁丝勺或普通叉子，将中心部分蘸上酱汁，然后取出。

[dra:p][,aɪ 'ti:][ɑ:n][ðə; ði] [ʃi:t] [ʌv; əv][tɪn] ；
drop it on the sheet of tin ；
降低 它 在 这 床单 的 锡 ；

把它扔到锡片上；

[ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)] [waɪl] [ðeɪ] [wɪl] [bi:; bi][hɑ:rd] [ɪ'nʌf] [tu:; tə]['hænd(ə)] .
in a little while they will be hard enough to handle .
在 一个 小的 尽管 他们 将要 是 难的 足够的 到 处理 ；

过不了多久，它们就会变得难以对付。

[ɪn] [ðɪs] ['mɪkstʃər][dɪp] ['ɪŋɡlɪʃ] ['wɔ:lnʌt] [hævz] , [-]
In this mixture dip English Walnut halves , [73]
在 这 混合物 蘸 英语 核桃 一半 ， [-]

将英国核桃半粒浸入混合物中[73]

[ˈpaɪnæp(ə)l][kʌt][ˈɪntuː] [skwɜr] , [hoʊl] [ˈtʃeriːz] , [ɪn] [ðɪs] [keɪs] ; [ˈkʌlər][ðə; ði] [kriːm] [ˈpɪŋk][ænd; ənd]
Pineapple cut into squares , whole Cherries , in this case ; color the Cream pink and
菠萝 切 进入 正方形 , 所有的 樱桃 , 在 这 案件 ; 颜色 这 奶油 粉色的 和
[ˈfleɪvər][ˈnektər] ;
flavor Nectar ;
味道 花蜜 ;

将菠萝切成方块，樱桃整颗放入；将奶油染成粉红色，并加入调味汁；

[ˈmɑːrʃmeloʊ] [drɒps] [ˈmeɪkɪŋ] [ðə; ði] [kriːm] [ˈeni] [ˈkʌlər] [dɪˈzaɪrd] ; [ˈɑːmənd] [peɪst] [fɔːrmd] [ˈɪntuː][smɔːl]
Marshmallow Drops making the Cream any color desired ; Almond paste formed into small
棉花糖 滴 制作 这 奶油 任何 颜色 想要的 ; 杏仁 粘贴 形成 进入 小的
[bɔːlz] ;
balls ;
球 ;

将棉花糖滴成奶油的任何想要的颜色；将杏仁膏捏成小球；

[ˈkʌlər][ðə; ði] [kriːm] [ə; eɪ] [ɡriːn] [tɪnt] ; [kwɪns] [ˈdʒeli] , [kriːm] [ˈkʌlərd] [ˈɔrɪndʒ] [tɪnt] ; [ˈsɪtrən] [kʌt][ˈɪntuː]
color the Cream a green tint ; Quince Jelly , Cream colored Orange tint ; Citron cut into
颜色 这 奶油 一个 绿色的 着色 ; 榲 果冻 , 奶油 有色 橙子 着色 ; 香橼 切 进入
[skwɜr] ,
squares ,
正方形 ,

将奶油染成绿色；将榲桲果冻，奶油染成橙色；将香橼切成方块。

[kriːm] , [waɪt] [ænd; ənd] [vəˈnɪlə] [ˈfleɪvər] ; [ˈnuːɡət] [kʌt][ˈɪntuː] [smɔːl] [strips] , [tʃɑːpt] - [ʌp] [blæk]
Cream , white and Vanilla flavor ; Nougat cut into small strips , chopped - up Black
奶油 , 白色的 和 香草 味道 ; 牛轧糖 切 进入 小的 条状物 , 切碎 - 向上 黑色的
[ˈwɔːlnʌts] ,
Walnuts ,
核桃 ,

奶油、白奶油和香草味；切成小条的牛轧糖，切碎的黑核桃，

[tʃɑːpt] [piˈstæʃ] [nʌts] , [ˈfɪlbɜrt] , [brəˈziːl] [nʌts] , [ˈkəʊkə,nʌt] , [et ˈsetərə; ɪt ˈsetərə] .
chopped Pistache Nuts , Filberts , Brazil Nuts , Cocoanut , etc :
切碎 开心果 坚果 , 榛子 , 巴西 坚果 , 椰子 , ETC :

切碎的开心果、榛子、巴西坚果、椰子等。

[ˈkɔːdjəlz] [ˈdɪpt] .
CORDIALS DIPPED .
甜酒 浸入 .

浸泡过的甜酒。

[dɪp][ˈkɔːrdʒəl][drɒps][ɪn] [ðɪs] [seɪm] [ˈfɑːndənt][æz; əz] [ˈmenʃ(ə)nd] [əˈbʌv] ;
Dip Cordial Drops in this same Fondant as mentioned above ;
蘸 亲切 滴 在 这 相同的 翻糖 作为 提及 多于 ;

将甜酒滴入上述翻糖中；

[ðeɪ] [ɑːr; ər] [ˈveri] [naɪs][ænd; ənd][ˈpɑːpjələr][ɪn][ðə; ði][ˈwɪntər] [ˈsiːz(ə)n] , [bʌt; bət][duː][nɑːt][stænd] [wel] [ɪn]
they are very nice and popular in the winter season , but do not stand well in
他们 是 非常 好的 和 受欢迎的 在 这 冬天 季节 , 但 做 不是 站立 出色地 在
[ˈsʌməɹ] .
summer .
夏天 .

它们在冬季非常漂亮且受欢迎，但在夏季却不耐高温。

[ˈdɪpt] [ˈmeɪp(ə)l] [ˈbɒnbɒnz] .
DIPPED MAPLE BONBONS .
浸入 枫 糖果 .

枫糖蘸酱糖果。

[prɪˈper] [θri:] [ɔ:r] [fɔ:r] [paʊndz] [ʌv; əv][ˈmeɪp(ə)l] [kri:m] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [ˈmænər] [æz; əz][fɔ:r; fər] [waɪt]
Prepare three or four pounds of Maple Cream in the same manner as for white
准备 三 或者 四 磅 的 枫 奶油 在 这 相同的 方式 作为 为了 白色的
[ænd; ənd][fɔ:r; fər][ˈsentɜːz, ˈsɛnɜːz] ;
and for centers ;
和 为了 中心 ;

按照制作白奶油和夹心奶油的方法，准备三到四磅枫糖奶油；

[kʊk] [tu:] [paʊndz] [ʌv; əv][ˈmeɪp(ə)l] [ˈʊgər] [tu:; tə][ə; eɪ][sɔ:ft] [bɔ:l] ,
cook two pounds of Maple Sugar to a Soft Ball ,
厨师 二 磅 的 枫 糖 到 一个 柔软的 球 ,
将两磅枫糖熬成软球状，

[ænd; ənd] [wɪp] [ˈɪntu:][,aɪ ˈti:][ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv] [θri:] [egz] ; [bi:t] [tu:; tə][ə; eɪ] [stɔ:nt] [ˈfoʊm] ;
and whip into it the whites of three Eggs ; beat to a staunch foam ;
和 鞭 进入 它 这 白人 的 三 鸡蛋 ; 打 到 一个 坚定 泡沫 ;
将三个鸡蛋的蛋白搅入其中；搅打至起泡；

[wen] [kʊld] , [rɒl][ˈɪntu:][bɔ:lz] [ænd; ənd][dɪp] ; [ˈɔ:lsoʊ][dɪp] [ˈɪŋɡlɪʃ] [ˈwɔ:lnʌt] [hævz] [ɪn] [ðɪs] [kri:m] .
when cold , roll into balls and dip ; also dip English Walnut halves in this Cream .
什么时候 寒冷的 , 卷 进入 球 和 蘸 ; 还 蘸 英语 核桃 一半 在 这 奶油 .
冷却后，揉成球状蘸酱；也可以将英国核桃对半切开，蘸着这种奶油吃。

[əˈnʌðər] [naɪs] [ˈsentər][fɔ:r; fər][ˈmeɪp(ə)l][ɪz][wʌn] [freʃ] [ˈɡreɪtɪd][ˈkəʊkə,nʌt] ,
Another nice center for Maple is one fresh grated Cocoanut ,
其他 好的 中心 为了 枫 是 一 新鲜的 磨碎的 椰子 ,
枫糖浆的另一个不错的搭配是新鲜磨碎的椰子。

[ænd; ənd][wʌn][ænd; ənd][wʌn] - [hæf] [paʊndz] [ʌv; əv][ˈpʌlvəraɪzd] [ˈʊgər] [wɜ:rkt] [ˈɪntu:][ə; eɪ] [peɪst] ,
and one and one - half pounds of pulverized Sugar worked into a paste ,
和 一 和 一 - 一半 磅 的 粉碎的 糖 工作 进入 一个 粘贴 ,
[rɒld] [ˈɪntu:][bɔ:lz] [ænd; ənd] [ˈdɪpt] .
rolled into balls and dipped .
滚动 进入 球 和 浸入 .
将一磅半糖磨成糊状，揉成球状，然后蘸上糖浆。

[stiɪl] [əˈnʌðər] : [kʊk] [fɔ:r] [paʊndz] [ʌv; əv][ˈmeɪp(ə)l] [ˈʊgər] [-]
Still another : Cook four pounds of Maple Sugar [74]
仍然 其他 : 厨师 四 磅 的 枫 糖 [-]
还有一种方法：煮四磅枫糖[74]

[wɪð; wɪθ][wʌn] [spu:n] [kri:m] [ʌv; əv][ˈtɑ:rtər][tu:; tə] 265° , [ænd; ənd][stɜ:r][ˈɪntu:][,aɪ ˈti:] [tu:] [ˈɡreɪtɪd]
with one spoon cream of tartar to 265° , and stir into it two grated
和 一 勺子 奶油 的 鞣鞣 到 265° , 和 搅拌 进入 它 二 磨碎的
[ˈkəʊkə,nʌt] ;
Cocoanuts ;
椰子 ;
加入一勺塔塔粉至 265°，然后拌入两颗磨碎的椰子；

[pɔ:r] [aʊt][ɑ:n][ə; eɪ][dæmp][slæb] , [kri:m] [aɪ ˈti:][ænd; ənd][fɔ:rm][,aɪ ˈti:][ˈɪntu:][bɔ:lz] .
pour out on a damp slab , cream it and form it into balls .
倒 出去 在 一个 潮湿 板 , 奶油 它 和 形式 它 进入 球 .
倒在潮湿的石板上，搅打成泥，然后揉成球状。

[ˈtʃɔ:klət] [ˈbɒnbɒnz] .
CHOCOLATE BONBONS .
巧克力 糖果 .
巧克力糖果。

[pʊt][ˈɪntuː][ə; eɪ] [ˈdɪpɪŋ] - [pɑːt][wʌn] [aʊns] [ʌv; əv] [ˈtʃɔːklət] [tuː; tə] [iːtʃ] [paʊnd][ʌv; əv] [kriːm] [tuː; tə]
Put into a dipping - pot one ounce of Chocolate to each pound of Cream to
放 进入 一个 浸渍 - 锅 一 盎司 的 巧克力 到 每个 磅 的 奶油 到
[biː; bi] [juːst] ;
be used ;
是 用过的 ;

将一盎司巧克力放入蘸料锅中，与每磅待用的奶油混合；

[pleɪs] [ðə; ði][pɑːt][ɑːn][ðə; ði][ˈfɑərə] , [ænd; ənd] [wen] [ðə; ði] [ˈtʃɔːklət] [ɪz][meltɪd] ,
place the pot on the fire , and when the Chocolate is melted ,
地方 这 锅 在 这 火 , 和 什么时候 这 巧克力 是 融化 ,
把锅放在火上，等巧克力融化后，

[eɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [kriːm] [ænd; ənd][stɜːr][aɪ ˈtiː][ʌnˈtɪl] [dɪˈzɑːlvd] ;
add the Cream and stir it until dissolved ;
添加 这 奶油 和 搅拌 它 直到 溶解 ;
加入奶油，搅拌至完全溶解；

[eɪ diː ˈdiː][əˈbaʊt][wʌn] - [fɔːrθ] [ʌv; əv][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv][ˈsɪmp(ə)l] [ˈsɪrəp] [tuː; tə] [iːtʃ] [paʊnd][ʌv; əv]
add about one - fourth of a pint of simple syrup to each pound of
添加 关于 一 - 第四 的 一个 品脱 的 简单的 糖浆 到 每个 磅 的
[meltɪd] [ˈfɑːndənt] ;
melted Fondant ;
融化 翻糖 ;

每磅融化的翻糖中加入约四分之一品脱的糖浆；

[ðɪs] [ɪz] [naʊ] [ˈredi] [fɔːr; fər] [ˈdɪpɪŋ] ; [juːz][fɔːr; fər][ˈsɛntɜːz, ˈsɛnɜːz] , [ˈɪŋɡlɪʃ] [ˈwɔːlnʌts] , [ˈhɪkəri] - [nʌts]
this is now ready for dipping ; use for centers , English Walnuts , Hickory - nuts
这 是 现在 准备好 为了 浸渍 ; 使用 为了 中心 , 英语 核桃 , 山核桃 - 坚果
[ɔːr][brəˈziːl] [nʌts] ;
, or Brazil Nuts ;
 , 或者 巴西 坚果 ;

现在可以蘸酱了； 馅料可选用英国核桃、山核桃或巴西坚果；

[tʃɑːp] [ðem; ðəm] [ˈveri] [faɪn] , [ænd; ənd][wɜːrk] [səˈfɪ(ə)nt] [kriːm] [wɪð; wɪθ][ðem; ðəm][tuː; tə][fɔːrm][ə; eɪ]
chop them very fine , and work sufficient Cream with them to form a
劈 他们 非常 美好的 , 和 工作 充足的 奶油 和 他们 到 形式 一个
[peɪst] .
paste .
粘贴 .

将它们切成细末，然后加入足够的奶油，搅拌成糊状。

[ə; eɪ] [ˈtʃɔːklət] [ˈsentər] [meɪd] [ɪn][ðə; ði] [ˈfɑːloʊɪŋ] [wei] [ɪz] [ˈveri] [naɪs] :
A Chocolate center made in the following way is very nice :
一个 巧克力 中心 制成 在 这 下列的 方式 是 非常 好的 :
用以下方法制作的巧克力夹心非常美味：

[kʊk] [tuː; tə][ə; eɪ][sɔːft] [bɔːl] [θriː] [paʊndz] [ʌv; əv] [ˈʃʊɡər] , [ə; eɪ][hæf] [spuːn] [kriːm] [ˈtɑːrtər] ,
Cook to a Soft Ball three pounds of Sugar , a half spoon cream tartar ,
厨师 到 一个 柔软的 球 三 磅 的 糖 , 一个 一半 勺子 奶油 鞣鞣 ,
将三磅糖、半勺塔塔粉煮成软球状，

[ænd; ənd] [θriː] [ˈaʊnsɪz] [ʌv; əv] [ˈtʃɔːklət] ; [set] [ɔːf][ænd; ənd][stɜːr][ˈɪntuː][aɪ ˈtiː][wʌn] - [fɔːrθ] [aʊns]
and three ounces of Chocolate ; set off and stir into it one - fourth ounce
和 三 盎司 的 巧克力 ; 放 离开 和 搅拌 进入 它 一 - 第四 盎司
[graʊnd] [ˈsɪnəmən] ;
ground cinnamon ;
地面 肉桂 ;
加入三盎司巧克力；取出后拌入四分之一盎司肉桂粉；

[ˈgrænjəleɪt][ə; eɪ][ˈmoʊmənt] , [ðen] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [ˈflʌn(ə)l] [rʌn][ðem; ðəm][ˈɪntuː] [stɑ:rtʃ] [prints] , [ˈeni] [stɑɪl]
granulate a moment , then with a funnel run them into starch prints , any style
颗粒状 一个 片刻 , 然后 和 一个 漏斗 跑步 他们 进入 淀粉 印刷 , 任何 风格
[dɪˈzaɪd] ;
desired ;
想要的 ;

先将粉末研磨片刻，然后用漏斗将其倒入淀粉印版中，可根据需要选择任何样式；

[set][ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði][ˈkla:zɪt] ; [nekst][der] [ðei] [meɪ][biː; bi] [rɪˈmu:vɪd] [frʌm; frəm][ðə; ði] [stɑ:rtʃ]
set them in the closet ; next day they may be removed from the starch
放 他们 在 这 壁橱 ; 下一个 天 他们 可能 是 已移除 从 这 淀粉
[ænd; ʌnd] [ˈdɪpt] .
and dipped .
和 浸入 .

把它们放在壁橱里；第二天就可以从淀粉中取出并浸泡。

[kənˈsɜ:rv] [ˈbɒnbɒnz] .
CONSERVE BONBONS .
养护 糖果 .

保存糖果。

[kʊk] [fɔ:r] [paʊndz] [ʌv; əv] [ˈʃʊgər] , [ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l] [mɔ:r] [ðæn; ðən][wʌn][paɪnt][ʌv; əv][ˈwɔ:tər] ,
Cook four pounds of Sugar , a little more than one pint of water ,
厨师 四 磅 的 糖 , 一个 小的 更多的 比 一 品脱 的 水 ,
将四磅糖和略多于一品脱的水煮沸，

[ænd; ʌnd][ə; eɪ] [smɔ:l] [spu:n] [ʌv; əv] [kri:m] [ˈtɑ:rtər][tuː; tə][ə; eɪ][sɔ:ft] [bɔ:l] ;
and a small spoon of cream tartar to a Soft Ball ;
和 一个 小的 勺子 的 奶油 鞣鞣 到 一个 柔软的 球 ;
再加一小勺塔塔粉到软球上；

[set] [ɔ:f] [ænd; ʌnd][eɪ di: ˈdi:] [tu:] [ɔ:r] [θri:] [ˈteɪbəl,spu:nz] [ʌv; əv][ˈpʌlvəraɪzd] [ˈʃʊgər] ; [ðen] , [wɪð; wɪθ]
set off and add two or three tablespoons of pulverized Sugar ; then , with
放 离开 和 添加 二 或者 三 汤匙 的 粉碎的 糖 ; 然后 , 和
[ə; eɪ] [smɔ:l] [ˈwʊd(ə)n] [ˈspætʃələ] ,
a small wooden spatula ,
一个 小的 木制的 抹刀 ,
先加入两三汤匙糖粉；然后用小木铲，

[wɜ:rk][ðə; ði] [-]
work the [75]
工作 这 [-]

工作[75]

[ˈʃʊgər] [ɑ:n][ðə; ði] [saɪdz] [ʌv; əv][ðə; ði][ˈbeɪs(ə)n] [tɪl] [aɪ ˈti:] [bɪˈkʌmz] [ˈwaɪtɪ] ; [ðen] [pɔ:r] [ˈɪntuː][ðə; ði]
Sugar on the sides of the basin till it becomes whitish ; then pour into the
糖 在 这 侧面 的 这 盆地 直到 它 变成 白色 ; 然后 倒 进入 这
[ˈdɪpɪŋ] - [pɑ:t] ,
dipping - pot ,
浸渍 - 锅 ,

在盆壁上撒上糖，直到变成白色；然后倒入蘸料壶中。

[ˈhævɪŋ] [ðə; ði][ˈwɔ:tər][ɪn][ðə; ði][ˈdʒækɪt] [ˈbɔɪlɪŋ] ; [ˈkʌlər][ænd; ʌnd][ˈfleɪvər][ˈeni] [ʃeɪd] [ɔ:r][ˈfleɪvər] [wɪft]
having the water in the jacket boiling ; color and flavor any shade or flavor wished
拥有 这 水 在 这 夹克 沸腾 ; 颜色 和 味道 任何 阴影 或者 味道 希望
,
.
,

夹套内的水沸腾；颜色和味道可根据喜好调整。

[ænd; ənd][dɪp] ['eni] [kaɪnd][ʌv; əv][ˈdʒeli][ˈsɛntɜːz, ˈsɛnɜːz] , [ˈdraːpɪŋ] [ðem; ðəm][a:n] [ʃi:ts] [ʌv; əv][tɪn] ;
and dip any kind of Jelly centers , dropping them on sheets of tin ;
和 蘸 任何 种类 的 果冻 中心 , 下降 他们 在 纸张 的 锡 ;

将各种果冻夹心蘸上酱汁，然后滴在锡片上；

[wen] [koʊld] , [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [smɔ:l] [brʌʃ] ['dɪpt] [ɪn] ['eni] ['kʌlər] ['wɑ:ntɪd] ,
when cold , with a small brush dipped in any color wanted ,
什么时候 寒冷的 , 和 一个 小的 刷子 浸入 在 任何 颜色 通缉 ,

天气转凉时，用蘸取所需颜色的细刷子，

[tʌtʃ] [ðə; ði][tɑ:ps][ʌv; əv][ɔ:l][ðə; ði] ['bɒnbɒnz] .
touch the tops of all the Bonbons .
触碰 这 最高额 的 全部 这 糖果 .

摸遍所有糖果的顶部。

[fɔ:r; fər][ɪg'zæmp(ə)] , [ɪf] [ðə; ði] ['bɒnbɒnz] [ɑ:r; ər][pɪŋk] , [ju:z] [red] ['kʌlər] .
For example , if the Bonbons are pink , use red color .
为了 例子 , 如果 这 糖果 是 粉色的 , 使用 红色的 颜色 .

例如，如果糖果是粉色的，就用红色。

['dɪpt] ['dʒeli] [gʌmz] .
DIPPED JELLY GUMS .
浸入 果冻 牙龈 .

蘸酱软糖。

[dɪp] [freʃ] ['dʒeli] [gʌm] [dra:ps][ɪn][meltɪd] ['fɑ:ndənt] ,
Dip Fresh Jelly Gum Drops in melted Fondant ,
蘸 新鲜的 果冻 胶 滴 在 融化 翻糖 ,

将新鲜果冻软糖蘸上融化的翻糖，

[ænd; ənd][dra:p][ðem; ðəm]['ɪntu:][ə; eɪ][pæn][ɔ:r] [treɪ] [kən'teɪnɪŋ] [tʃɑ:pt] - [ʌp] ['wɔ:lnʌts] , [ɔ:r] ['eni]
and drop them into a pan or tray containing chopped - up Walnuts , or any
和 降低 他们 进入 一个 平底锅或者 托盘 包含 切碎 - 向上 核桃 , 或者 任何
[nʌts] [dɪ'zʌɪrd] ;
nuts desired ;
坚果 想要的 ;

将它们放入装有切碎的核桃或其他任何所需坚果的平底锅或托盘中；

[roʊl][ˈɪntu:][bɔ:lz][ænd; ənd] ['krɪstəlaɪz] .
roll into balls and crystallize .
卷 进入 球 和 结晶 .

揉成球状并结晶。

['kəʊkə,nʌt] ['mɑ:rʃmeləʊ] ['bɒnbɒnz] .
COCOANUT MARSHMALLOW BONBONS .
椰子 棉花糖 糖果 .

椰子棉花糖糖果。

[kʌt] [freʃ] ['mɑ:rʃmeləʊ] [dra:ps]['ɪntu:] [fɔ:r] ['pi:sɪz] [i:t] , [ænd; ənd][dɪp][ðem; ðəm][ɪn][meltɪd]
Cut fresh Marshmallow Drops into four pieces each , and dip them in melted
切 新鲜的 棉花糖 滴 进入 四 件 每个 , 和 蘸 他们 在 融化
['fɑ:ndənt] ,
Fondant ,
翻糖 ,

将新鲜棉花糖切成四块，然后蘸上融化的翻糖。

[pɪŋk] ['kʌlər] , [roʊz] [ɔ:r] ['nektər] ['fleɪvər] , [ænd; ənd][dra:p][ðem; ðəm]['ɪntu:][ə; eɪ][pæn] [kən'teɪnɪŋ] ['greɪtɪd]
pink color , Rose or Nectar flavor , and drop them into a pan containing grated
粉色的 颜色 , 玫瑰 或者 花蜜 味道 , 和 降低 他们 进入 一个 平底锅 包含 磨碎的
['kəʊkə,nʌt] ;
Cocoanut ;
椰子 ;

将椰子粉染成粉红色，加入玫瑰或花蜜口味，然后放入盛有椰蓉的平底锅中；

[prɪˈper] [ðə; ði] [ˈkəʊkə,nʌt] [ɪn] [ðə; ði] [ˈfɑ:lʊʃɪŋ] [ˈmænər] : [teɪk] [waɪt] [ˈdesɪkeɪtɪd] [ˈkəʊkə,nʌt] ; [sɪv]
prepare the Cocoanut in the following manner : Take white desiccated Cocoanut ; sieve
准备 这 椰子 在 这 下列的 方式 : 拿 白色的 干燥的 椰子 ; 筛
[aɪˈti:] ,
it ,
它 ;

椰子的制备方法如下：取白色椰蓉；将其过筛，

[rɪˈdʒektɪŋ] [ɔ:l] [ðə; ði] [faɪn] [ˈsɪftɪŋz] ; [pɔ:r] [ɑ:n] [ðə; ði] [rɪˈmeɪndər] [ə; eɪ] [fju:] [drɑ:ps] [ʌv; əv] [red] [ˈklʌr] ;
rejecting all the fine siftings ; pour on the remainder a few drops of red color ;
拒绝 全部 这 美好的 筛分 ; 倒 在 这 余 一个 很少 滴 的 红色的 颜色 ;
剔除所有细筛；在剩余部分上滴几滴红色色素；

[stɜ:r] [ðəm; ðəm] [ˈθɜ:rəli] [ʌnˈtɪl] [ɔ:l] [ɑ:r; əɹ] [ə; eɪ] [pɪŋk] [feɪd] ; [roʊl] [ðə; ði] [ˈdɪpt] [drɑ:ps] [ɪn] [ðɪs] ,
stir them thoroughly until all are a pink shade ; roll the dipped drops in this ,
搅拌 他们 彻底 直到 全部 是 一个 粉色的 阴影 ; 卷 这 浸入 滴 在 这 ;
充分搅拌，直到全部变成粉红色；将蘸过颜料的滴管在颜料中滚动。

[ænd; ənd] [wen] [koʊld] , [əˈreɪndʒ] [ðəm; ðəm] [ɪn] [pænz] [fɔ:r; fər] [ˈkɪstl,aɪzɪŋ] .
and when cold , arrange them in pans for crystallizing .
和 什么时候 寒冷的 ; 安排 他们 在 平底锅 为了 结晶 .

冷却后，将它们放入平底锅中进行结晶。

[fru:t] [ˈaɪsɪŋ] . [-]
FRUIT ICINGS . [**76**]
水果 糖霜 . [-]

水果糖霜。[76]

[teɪk] [ʌv; əv] [ˈdɪpɪŋ] [kri:m] [ˈeni] [ˈnʌmbər] [ʌv; əv] [paʊndz] [dɪˈzaɪrd] , [seɪ] [faɪv] ;
Take of dipping Cream any number of pounds desired , say five ;
拿 的 浸渍 奶油 任何 数字 的 磅 想要的 , 说 五 ;

取适量蘸奶油，比如取五磅；

[pʊt] [aɪˈti:] [ˈɪntu:] [ə; eɪ] [ˈbeɪs(ə)n] [ɪnˈsaɪd] [ʌv; əv] [əˈnʌðər] [wʌn] [kənˈteɪnɪŋ] [ˈwɔ:tər] ; [pleɪs] [ɑ:n] [ðə; ði] [ˈfaɪər] ;
put it into a basin inside of another one containing water ; place on the fire ;
放 它 进入 一个 盆地 里面 的 其他 一 包含 水 ; 地方 在 这 火 ;
把它放入一个盆里，再把这个盆放在另一个装有水的盆里；放在火上；

[stɜ:r] [ðə; ði] [kri:m] [ʌnˈtɪl] [dɪˈzɔ:lvd] , [bʌt; bət] [nɔ:t] [θɪn] ; [eɪ dɪˈdi:] [ə; eɪ] [fju:] [drɑ:ps] [ʌv; əv] [red] [ˈklʌr] ,
stir the Cream until dissolved , but not thin ; add a few drops of red color ,
搅拌 这 奶油 直到 溶解 , 但 不是 薄的 ; 添加 一个 很少 滴 的 红色的 颜色 ;
搅拌奶油至完全溶解，但不要搅拌得太稀；加入几滴红色色素。

[ænd; ənd] [ˈfleɪvər] [ˈnektər] [ɔ:r] [ˈstrɔ:beri] ; [pɔ:r] [ðɪs] [ˈɪntu:] [ə; eɪ] [stɑ:rt] [treɪ] , [laɪnd] [wɪð; wɪθ] [ɡʊd]
and flavor Nectar or Strawberry ; pour this into a starch tray , lined with good
和 味道 花蜜 或者 草莓 ; 倒 这 进入 一个 淀粉 托盘 , 衬里 和 好的
[strɔ:ŋ] [məˈnɪlə] [ˈpeɪpər] ;
strong Manilla paper ;
强的 马尼拉 纸 ;

加入花蜜或草莓调味；将此混合物倒入铺有结实马尼拉纸的淀粉托盘中；

[spred] [aɪˈti:] [ɪn] [ə; eɪ] [θɪn] [ˈleɪər] [ˈʊʊvər] [ðə; ði] [ˈbɑ:təm] ; [naʊ] ,
spread it in a thin layer over the bottom ; now ,
传播 它 在 一个 薄的 层 超过 这 底部 ; 现在 ,

把它薄薄地铺在底部；现在，

[pʊt] [ˈʊʊvər] [ðə; ði] [ˈfaɪər] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] [wei] [eɪt] [paʊndz] [ʌv; əv] [kri:m] , [ænd; ənd] [dɪˈzɔ:lvd] [æz; əz]
put over the fire in the same way eight pounds of Cream , and dissolve as
放 超过 这 火 在 这 相同的 方式 八 磅 的 奶油 , 和 溶解 作为
[bɪˈfɔ:r] ;
before ;
前 ;

将八磅奶油用同样的方法放在火上，像以前一样溶解；

[stɜːr][ˈɪntuː] [ðɪs] [θriː] [ɔːr] [fɔːr] [paʊndz] [ʌv; əv] [ˈtʃeriːz] , [ˈpaɪnæp(ə)l] , [ˈsɪtrən][ænd; ənd][ˈeɪprɪkɒts] ,
stir into this three or four pounds of Cherries , Pineapple , Citron and Apricots ,
搅拌 进入 这 三 或者 四 磅 的 樱桃 , 菠萝 , 香橼 和 杏子 ,

将三到四磅樱桃、菠萝、香橼和杏子拌入其中，

[kʌt] [ʌp] ; [pɔːr] [ðɪs] [ɑːn][tɑːp][ʌv; əv][ðə; ði][fɜːrst] [ˈleɪər] , [ænd; ənd] [spred] [ʌv; əv][ˈiːv(ə)n] [ˈθɪknəs] ;
cut up ; pour this on top of the first layer , and spread of even thickness ;
切 向上 ; 倒 这 在 顶部 的 这 第一的 层 , 和 传播 的 甚至 厚度 ;

切碎；将其倒在第一层上面，并涂抹均匀厚度；

[naʊ] , [əˈgen] [melt] [faɪv] [paʊndz] [ʌv; əv] [kriːm] , [ˈkʌlər][ə; eɪ] [braɪt] [ɡriːn] ,
now , again melt five pounds of Cream , color a bright green ,
现在 , 再次 熔化 五 磅 的 奶油 , 颜色 一个 明亮的 绿色的 ,

现在，再次融化五磅奶油，并将其染成鲜绿色。

[ænd; ənd] [pɔːr] [ɑːn][tɑːp][ʌv; əv] [ðɪs] [læst] ; [set] [əˈweɪ] [ʌnˈtɪl][nekst] [deɪ] ,
and pour on top of this last ; set away until next day ,
和 倒 在 顶部 的 这 最后的 ; 放 离开 直到 下一个 天 ,

最后再将酱汁倒在上面；放置至第二天。

[ðen] [tɜːrn][ðə; ði] [treɪ] [ˈʌpsaɪd] [daʊn] [ɑːn][ə; eɪ] [ˈteɪbl] , [ænd; ənd][ðə; ði] [kriːm] [wɪl] [draːp][aʊt] ;
then turn the tray upside down on a table , and the Cream will drop out ;
然后 转动 这 托盘 上行 向下 在 一个 桌子 , 和 这 奶油 将要 降低 出去 ;

然后将托盘倒扣在桌子上，奶油就会滴出来；

[rɪˈmuːv] [ðə; ði][ˈpeɪpər][ænd; ənd] [rʌn] [ə; eɪ][ˈkærəml; ˈkɑːrml][ˈmɑːrkər][ˈoʊvər][,aɪ ˈtiː] [tuː] [weɪz] ,
remove the paper and run a Caramel marker over it two ways ,
消除 这 纸 和 跑步 一个 焦糖 标记 超过 它 二 方式 ,

撕掉纸张，用焦糖色马克笔在纸上涂两遍。

[ænd; ənd][kʌt][,aɪ ˈtiː][ˈɪntuː] [skwer] [ænd; ənd] [ˈkrɪstəlaɪz] .
and cut it into squares and crystallize .
和 切 它 进入 正方形 和 结晶 .

切成方块，然后结晶。

[ˈɑːmənd] [ˈaɪsɪŋ] .
ALMOND ICINGS .
杏仁 糖霜 .

杏仁糖霜。

[juːz] [ʌv; əv] [seɪm] [kriːm] [æz; əz] [bɪˈfɔːr] , [əˈbaʊt] [faɪv] [paʊndz] ; [dɪˈzɔːlv] , [ænd; ənd] [pɔːr] [,aɪ ˈtiː][ˈɪntuː]
Use of same Cream as before , about five pounds ; dissolve , and pour it into
使用 的 相同的 奶油 作为 前 , 关于 五 磅 ; 溶解 , 和 倒 它 进入

[ə; eɪ] [treɪ] ;
a tray ;
一个 托盘 ;

使用与之前相同的奶油，约五磅；溶解后倒入托盘；

[naʊ] , [melt] [wʌn] - [hæf] [paʊnd] [ʌv; əv] [ˈtʃɔːklət] [ɪn][ðə; ði][ˈbeɪs(ə)n] , [ænd; ənd][,eɪ dɪː ˈdiː] [eɪt] [paʊndz]
now , melt one - half pound of Chocolate in the basin , and add eight pounds
现在 , 熔化 一 - 一半 磅 的 巧克力 在 这 盆地 , 和 添加 八 磅

[ʌv; əv] [kriːm] ;
of Cream ;
的 奶油 ;

现在，在盆里融化半磅巧克力，加入八磅奶油；

[dɪˈzɔːlv] [ænd; ənd][stɜːr][ɪn] [θriː] [paʊndz] [ʌv; əv] [ˈɑːmənd] [nʌts] ;
dissolve and stir in three pounds of Almond Nuts ;
溶解 和 搅拌 在 三 磅 的 杏仁 坚果 ;

溶解并拌入三磅杏仁；

[pɔːr] [ɑːn][fɜːrst] [ˈleɪər] [ænd; ənd] [sprɛd] [ʌv; əv][ˈiːv(ə)n] [ˈθɪknəs] ; [ðen] [-]
pour on first layer and spread of even thickness ; then [77]
倒 在 第一的 层 和 传播 的 甚至 厚度 ； 然后 [-]

先倒上一层，并涂抹均匀厚度；然后[77]

[əˈgen] , [melt] [ʌv; əv] [waɪt] [kriːm] [faɪv] [paʊndz] , [ænd; ənd] [sprɛd] [aɪ ˈtiː][ˈoʊvər][ðə; ði][ləst] , [ˈfɪnɪ]
again , melt of white Cream five pounds , and spread it over the last , finish
再次 , 融化 的 白色的 奶油 五 磅 , 和 传播 它 超过 这 最后的 , 结束
[æz; əz] [brɪˈɔːr] .
as before .
作为 前 .

再次融化五磅白奶油，涂抹在最后，像之前一样完成。

[ˈhɪkəri] - [nʌt] [ˈaɪsɪŋ] .
HICKORY - NUT ICINGS .
山胡桃木 - 坚果 糖霜 .

山核桃糖霜。

[teɪk] [ten] [paʊndz] [ʌv; əv] [seɪm] [kriːm] [æz; əz] [juːst] [brɪˈɔːr] ;
Take ten pounds of same Cream as used before ;
拿 十 磅 的 相同的 奶油 作为 用过的 前 ；

取十磅与之前使用的相同的奶油；

[pleɪs] [aɪ ˈtiː][ɪn][ə; eɪ][ˈbeɪs(ə)n][ænd; ənd] [dɪˈzɔːlɪv] [æz; əz] [brɪˈɔːr] ; [stɜːr][ɪn] [θriː] [paʊndz] [ʌv; əv] [tʃɔɪs]
place it in a basin and dissolve as before ; stir in three pounds of choice
地方 它 在 一个 盆地 和 溶解 作为 前 ； 搅拌 在 三 磅 的 选择
[ˈhɪkəri] - [nʌts] ,
Hickory - nuts ,
山核桃 - 坚果 ,

将其放入盆中，按之前的方法溶解；拌入三磅上山核桃仁。

[ænd; ənd] [pɔːr] [aʊt][ɪn][ə; eɪ] [treɪ] , [ˈspreɪdɪŋ] [ʌv; əv][ˈiːv(ə)n] [ˈθɪknəs] ; [wen] [koʊld] , [mɑːrk][wɪð; wɪθ]
and pour out in a tray , spreading of even thickness ; when cold , mark with
和 倒 出去 在 一个 托盘 , 传播 的 甚至 厚度 ； 什么时候 寒冷的 , 标记 和
[ˈkærəml; ˈkɑːrml][ˈmɑːrkər] ,
Caramel marker ,
焦糖 标记 ,

倒入托盘中，摊成均匀的厚度；冷却后，用焦糖笔勾边。

[ænd; ənd] [ˈkrɪstəlaɪz] [ɔːr] [kʊk] [ten] [paʊndz] [ʌv; əv] [ˈfʊgər] , [θriː] [paɪnts][ʌv; əv][ˈwɔːtər] ,
and crystalize or cook ten pounds of Sugar , three pints of water ,
和 结晶 或者 厨师 十 磅 的 糖 , 三 品脱 的 水 ,

将十磅糖和三品脱水结晶或熬煮，

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [ʌv; əv] [kriːm] [ˈtɑːrtər][tuː; tə][ə; eɪ] [strɔːŋ] [bɔːl] ; [let][aɪ ˈtiː][stænd] [əˈwaɪl] [tuː; tə] [brɪˈkʌm]
one teaspoon of cream tartar to a Strong Ball ; let it stand awhile to become
一 茶匙 的 奶油 鞣鞣 到 一个 强的 球 ； 让 它 站立 一会儿 到 变得
[kuːl] ;
cool ;
凉爽的 ;

取一茶匙塔塔粉加入一个浓稠的面团中；静置片刻使其冷却；

[ðen] [wɪp] [ˈɪntuː][aɪ ˈtiː][ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv] [fɔːr] [egz] [biːt] [tuː; tə][ə; eɪ] [stɔːntʃ] [ˈfoʊm] ;
then whip into it the whites of four Eggs beat to a staunch foam ;
然后 鞭 进入 它 这 白人 的 四 鸡蛋 打 到 一个 坚定 泡沫 ；

然后将四个打发至起泡的鸡蛋清搅入其中；

[wen] [aɪˈtiː][ɪz] [pjʊr] [waɪt] [stɜːr][ɪn] [θriː] [paʊndz] [ʌv; əv] [ˈhɪkəri] - [nʌts] , [ænd; ənd] [pɔːr] [ˈɪntuː][ə; eɪ]
when it is pure white stir in three pounds of Hickory - nuts , and pour into a
什么时候 它 是 纯的 白色的 搅拌 在 三 磅 的 山核桃 - 坚果 , 和 倒 进入 一个
[treɪ] ,
tray ,
托盘 ,

当糖浆变成纯白色时，拌入三磅山核桃，然后倒入托盘中。

[ænd; ənd] [spred] [ʌv; əv][ˈiːv(ə)n] [ˈθɪknəs] ; [ˈfɪnɪʃ] [æz; əz] [bɪˈfɔːr] .
and spread of even thickness ; finish as before .
和 传播 的 甚至 厚度 ; 结束 作为 前 .

涂抹均匀并达到理想的厚度；按之前的步骤完成。

[ə; eɪ] [greɪt] [ˈmeni] [vəˈraɪətɪz] [ʌv; əv] [ðiːz] [gʊdz] [kæn; kən][biː; bi] [meɪd] [ɪn] [ðɪs] [ˈmænər] ,
A great many varieties of these goods can be made in this manner ,
一个 伟大的 许多 品种 的 这些 商品 能 是 制成 在 这 方式 ,

用这种方法可以生产出很多种此类商品。

[kəmˈbaɪnɪŋ] [ˈdɪfrənt] [ˈfleɪvərz][ænd; ənd] [ˈkʌləz] [tuː; tə][suːt] [teɪst] .
combining different flavors and colors to suit taste .
结合 不同的 口味 和 颜色 到 套装 品尝 .

将不同的口味和颜色组合在一起，以满足人们的口味。

[fruːt] [ˈnuːgət] .
FRUIT NOUGAT .
水果 牛轧糖 .

水果牛轧糖。

[dɪˈzɔːlv] [æz; əz][fɔːr; fər] [fruːt] [ˈaɪsɪŋ] [ten] [paʊndz] [ʌv; əv] [kriːm] ;
Dissolve as for Fruit Icings ten pounds of Cream ;
溶解 作为 为了 水果 糖霜 十 磅 的 奶油 ;

将十磅奶油按制作水果糖霜的方法溶解；

[wɪp] [ˈɪntuː][aɪˈtiː][ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv] [θriː] [ɔːr] [fɔːr] [egz] ;
whip into it the whites of three or four Eggs ;
鞭 进入 它 这 白人 的 三 或者 四 鸡蛋 ;

将三到四个鸡蛋的蛋白搅入其中；

[ðen] [stɜːr][ɪn] [θriː] [paʊndz] [ʌv; əv] [frentʃ] [fruːts] , [sʌtʃ] [æz; əz][ˈpaɪnæp(ə)l] , [red] [ænd; ənd] [waɪt] ,
then stir in three pounds of French Fruits , such as Pineapple , red and white ,
然后 搅拌 在 三 磅 的 法语 水果 , 这样的 作为 菠萝 , 红色的 和 白色的 ,
然后拌入三磅法国水果，例如红菠萝和白菠萝。

[plʌmz] , [ˈtʃeriːz] , [et ˈsetərə; ɪt ˈsetərə] . ; [pɔːr] [ˈɪntuː][ə; eɪ] [diːp] [pæn][ænd; ənd][set] [əˈweɪ] [tɪl] [nekst]
Plums , Cherries , etc . ; pour into a deep pan and set away till next
李子 , 樱桃 , ETC . ; 倒 进入 一个 深的 平底锅 和 放 离开 直到 下一个
[deɪ] ;
day ;
天 ;

李子、樱桃等；倒入深锅中，放置至第二天；

[ðen] [kʌt][ˈɪntuː][lɑːrdʒ] [skwer] , [seɪm] [æz; əz] [ˈnuːgət] , [ænd; ənd] [ræp] [ɪn][wæks][ˈpeɪpər] .
then cut into large squares , same as Nougat , and wrap in wax paper .
然后 切 进入 大的 正方形 , 相同的 作为 牛轧糖 , 和 裹 在 蜡 纸 .

然后切成大方块，就像牛轧糖一样，用蜡纸包起来。

[kriːm] [ˈwɔːlnʌts] . [-]
CREAM WALNUTS . [78]
奶油 核桃 . [-]

奶油核桃。[78]

[roʊl][wið; wiθ][ðə; ði][hændz][ə; eɪ] [pi:s] [ʌv; əv] [kri:m][ˈɪntu:][ə; eɪ][stri:p] [əˈbaʊt][wʌn] [ɪntɪ] [ɪn][daɪˈæmɪtər] ;
Roll with the hands a piece of Cream into a strip about one inch in diameter ;
卷 和 这 双手 一个 片 的 奶油 进入 一个 条 关于 一 英寸 在 直径 ;

用手将一块奶油搓成直径约一英寸的条状；

[ðen] [wið; wiθ][ə; eɪ] [naɪf] [kʌt][ˈɪntu:] [ˈpi:sɪz] [əˈbaʊt][wʌn] [ɪntɪ] [ɪn][lenkθ; lenθ] ; [roʊl][ˈɪntu:][ə; eɪ][bɔ:l] ,
then with a knife cut into pieces about one inch in length ; roll into a ball ,
然后 和 一个 刀 切 进入 件 关于 一 英寸 在 长度 ; 卷 进入 一个 球 ;
然后用刀切成约一英寸长的小段；揉成球状，

[ænd; ənd] [pleɪs] [ə; eɪ][ˈwɔ:lnʌt] [hæf][ɑ:n] [tu:] [saɪdz] [ˈɑ:pəzɪt] [i:tɪ] [ˈʌðər] ; [pleɪs] [ðem; ðəm][ɪn][pænz] ,
and place a Walnut half on two sides opposite each other ; place them in pans ,
和 地方 一个 核桃 一半 在 二 侧面 对面的 每个 其他 ; 地方 他们 在 平底锅 ;
将半个核桃分别放在盘子的两侧，彼此相对；然后将它们放入盘子中。

[ænd; ənd] [wen] [ðeɪ] [hæv; həv] [stʊd] [ə; eɪ][fju:] [ˈaʊərz] , [ðeɪ] [meɪ] [bi:; bi] [ˈkrɪstəlaɪzd] .
and when they have stood a few hours , they may be crystallized .
和 什么时候 他们 有 站立 一个 很少 小时 , 他们 可能 是 结晶 .
静置几个小时后，它们可能会结晶。

[əˈnʌðər] [wei] , [fɔ:rm][ɑ:n][ə; eɪ][slæb][ə; eɪ][koʊn][ʌv; əv] [ˈsɪftɪd] [ˈpʌlvəraɪzd] [ˈfʊgər] ; [ˈeni] [ˈnʌmbər] [ʌv; əv]
Another way , form on a slab a cone of sifted pulverized Sugar ; any number of pounds desired ;
其他 方式 , 形式 在 一个 板 一个 锥体 的 筛过的 粉碎的 糖 ; 任何 数字 的 磅 想要的 ;
另一种方法是，在平板上将过筛的糖粉捏成圆锥形；用量可根据需要选择磅数；

[ˈhɑ:lʊʊ] [aʊt][ðə; ði][tɑ:p][ænd; ənd] [pɔ:r] [ɪn][ə; eɪ] [smɔ:l] [ˈkwɑ:ntəti][æt; ət][ə; eɪ] [taɪm][ʌv; əv] [ˈeni] [pjʊr]
hollow out the top and pour in a small quantity at a time of any pure Fruit juice ;
空洞的 出去 这 顶部 和 倒 在 一个 小的 数量 在 一个 时间 的 任何 纯的 水果 汁 ;
将顶部挖空，然后一次倒入少量任何纯果汁；

[wɜ:rk][,aɪˈti:][ˈɪntu:][ə; eɪ] [stɪf] [kri:m] , [ænd; ənd][ˈkʌlər] [wətˈevər] [eɪd] [ˌkɒrɪsˈpɒndz] [tu:; tə][ðə; ði]
work it into a stiff Cream , and color whatever shade corresponds to the flavor used ;
工作 它 进入 一个 僵硬的 奶油 , 和 颜色 任何 阴影 对应 到 这 味道 用过的 ;
将其揉成浓稠的奶油状，并根据所用香料调成相应的颜色；

[ðen] [roʊl][aʊt][ænd; ənd] [sɜ:rv] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [ˈmænər] [æz; əz] [brɪˈfɔ:r] ;
then roll out and serve in the same manner as before ;
然后 卷 出去 和 服务 在 这 相同的 方式 作为 前 ;
然后擀开，按之前的方式上菜；
[ði:z] [ɑ:r; ər] [ˈveri] [ˈpɑ:pjələr][ænd; ənd] [ˈhænsəm] [meɪd] [ɪn] [sʌtɪ] [ˈkʌlɜ:z] [æz; əz] [waɪt] , [red] ,
these are very popular and handsome made in such colors as white , red ,
这些 是 非常 受欢迎的 和 英俊的 制成 在 这样的 颜色 作为 白色的 , 红色的 ,
这些产品非常受欢迎，外观也很漂亮，有白色、红色等颜色可供选择。

[ˈjelʊʊ] , [ˈɔrɪndʒ] [ænd; ənd] [ɡri:n] ; [ˈkrɪstəlaɪz] [æz; əz] [brɪˈfɔ:r] .
yellow , orange and green ; crystallize as before .
黄色的 , 橙子 和 绿色的 ; 结晶 作为 前 .
黄色、橙色和绿色；结晶方式与之前相同。

[kri:m] [deɪts] .
CREAM DATES .
奶油 日期 .
奶油枣。

[sɪ'lekt] [tʃɔɪs] [hoʊl] [deɪts] ； [pres] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['fɪŋgərz][ðə; ði] [si:d] [tu:; tə][wʌn][saɪd] ,
Select choice whole dates ； press with the fingers the seed to one side ；
选择 选择 所有的 日期 ； 按 和 这 手指 这 种子 到 一 边 ；
挑选优质的完整椰枣；用手指将枣核按到一边，

[ænd; ənd][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [per] [ʌv; əv] [ɪrz] [kʌt][ðə; ði] [deɪt] [ɪn][hæf]['lenkθwaɪz; 'lenθwaɪz] ；
and with a pair of shears cut the date in half lengthwise ；
和 和 一个 一对 的 剪 切 这 日期 在 一半 纵向 ；
用剪刀将枣子纵向剪成两半；

[ðə; ði] [si:d] [kæn; kən] [naʊ] [bi:; bi] [rɪ'mu:vɪd] [wɪ'daʊt] ['spɔɪlɪŋ] [ðə; ði] [ə'pɪrəns] [ʌv; əv][ðə; ði] [deɪt] ；
the seed can now be removed without spoiling the appearance of the date ；
这 种子 能 现在 是 已移除 没有 破坏 这 外貌 的 这 日期 ；
现在可以去除枣核而不会破坏枣的外观；

[fɪl] [ðem; ðəm][wɪð; wɪθ] [kri:m] [ænd; ənd][roʊl][ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði][hændz]['lenkθwaɪz; 'lenθwaɪz] , ['meɪkɪŋ]
fill them with Cream and roll them in the hands lengthwise ； making
充满 他们 和 奶油 和 卷 他们 在 这 双手 纵向 ； 制作
[ðem; ðəm] [lɔ:ŋ] [ænd; ənd][slɪm] ；
them long and slim ；
他们 长的 和 苗条的 ；
在里面填入奶油，然后用手将它们纵向卷起来，使它们变得细长；

[pleɪs] [ðem; ðəm][ɪn][pænz][ænd; ənd] ['krɪstəlaɪz] .
place them in pans and crystallize ；
地方 他们 在 平底锅 和 结晶 ；
将它们放入平底锅中使其结晶。

[meɪd] [ɪn] [ðɪs] [wei] , [ðeɪ] [ɑ:r; ər] ['veri] ['hænsəm] ； [ðeɪ] [meɪ] [bi:; bi] [meɪd] [ɪn] [waɪt] ,
Made in this way , they are very handsome ； they may be made in white ；
制成 在 这 方式 ， 他们 是 非常 英俊的 ； 他们 可能 是 制成 在 白色的 ；
这样制作出来的成品非常漂亮；它们可以是白色的。

[red] , ['jeləʊ] , ['ɔrɪndʒ] [ænd; ənd] [ɡri:n] .
red , yellow , orange and green .
红色的 ， 黄色的 ， 橙子 和 绿色的 ；
红色、黄色、橙色和绿色。

[kri:m] ['tʃeri:z] [ænd; ənd] ['reɪzɪnz] . [-]
CREAM CHERRIES AND RAISINS . [79]
奶油 樱桃 和 葡萄干 ； [-]
奶油樱桃和葡萄干。 [79]

[sɪ'lekt] ['oʊnli][naɪs] , [lɑ:rdʒ] [fru:t] ,
Select only nice , large Fruit ；
选择 仅有的 好的 ， 大的 水果 ；
只挑选个头大、品质好的水果。

[ænd; ənd][ʻoʊpən][wʌn] - [hæf][ʌv; əv][ðem; ðəm][ænd; ənd] [fɪl] [wɪð; wɪθ] [smu:ð] [kri:m] ['eni] ['kʌlər][ɔ:r]
and open one - half of them and fill with smooth Cream any color or
和 打开 一 - 一半 的 他们 和 充满 和 光滑的 奶油 任何 颜色 或者
['fleɪvər] [dɪ'zaird] — [və'nɪlə] ['bi:ɪŋ] [ðə; ði][moʊst]['pɑ:pjələr] .
flavor desired — Vanilla being the most popular ；
味道 想要的 — 香草 存在 这 最多 受欢迎的 ；
打开其中一半，填入顺滑的奶油，颜色和口味可随意选择——香草味最受欢迎。

[kri:m] ['bɒnbɒnz] .
CREAM BONBONS ；
奶油 糖果 ；
奶油糖果。

[ˈhævɪŋ] [fɪld] [ə; eɪ] [ˈnʌmbər] [ʌv; əv] [stɑ:rtɪ] [treɪz] [wɪð; wɪθ] [faɪn] [draɪ] [stɑ:rtɪ] , [prɪnt] [ˈeni] [dɪˈzaɪn]
Having filled a number of starch trays with fine dry starch , print any design
拥有 已填 一个 数字 的 淀粉 托盘 和 美好的 干燥 淀粉 , 打印 任何 设计
[dɪˈzaɪrd] ;
desired ;
想要的 ;

将若干淀粉托盘装满细干淀粉，然后印上所需的任何图案；

[ðen] [pʊt] [ˈɪntu:][ə; eɪ] [ˈbeɪs(ə)n] [fɔ:r] [ɔ:r] [faɪv] [paʊndz] [ʌv; əv] [ˈfɑ:ndənt] ;
then put into a basin four or five pounds of Fondant ;
然后 放 进入 一个 盆地 四 或者 五 磅 的 翻糖 ;

然后放入四五磅翻糖；

[pleɪs] [ðɪs] [ɪnˈsaɪd] [ʌv; əv] [əˈnʌðər] [ˈbeɪs(ə)n] [kənˈteɪnɪŋ] [ˈwɔ:tər][ænd; ənd][set][ɑ:n][ðə; ðɪ] [ˈfaɪər] ;
place this inside of another basin containing water and set on the fire ;
地方 这 里面 的 其他 盆地 包含 水 和 放 在 这 火 ;

将此物放入装有水的另一个盆中，然后放在火上加热；

[wen] [dɪˈzɔ:lvd] , [ˈkʌlər][ænd; ənd][ˈfleɪvər][æz; əz] [dɪˈzaɪrd] ; [ðen] [rɪˈmu:v] [frʌm; frəm][ðə; ðɪ] [ˈbeɪs(ə)n]
when dissolved , color and flavor as desired ; then remove from the basin
什么时候 溶解 , 颜色 和 味道 作为 想要的 ; 然后 消除 从 这 盆地
[kənˈteɪnɪŋ] [ˈwɔ:tər] ,
containing water ,
包含 水 ,

溶解后，根据所需颜色和口味进行调整；然后从盛水的容器中取出。

[ænd; ənd][set][ˈoʊvər][ðə; ðɪ] [ˈfaɪər][ə; eɪ] [ˈmoʊmənt] , [ˈstɜ:rɪŋ] [ɔ:l][ðə; ðɪ] [taɪm] ;
and set over the fire a moment , stirring all the time ;
和 放 超过 这 火 一个 片刻 , 搅拌 全部 这 时间 ;

放在火上烤一会儿，不停搅拌；

[du:][nɔ:t][let][,aɪ ˈti:] [kʌm] [tu:; tə][ə; eɪ] [bɔɪl] ,
do not let it come to a boil ,
做 不是 让 它 来 到 一个 熬 ,

不要让它沸腾。

[æz; əz] [ðæt] [wʊd] [tʃeɪndʒ] [,aɪ ˈti:] [ˈɪntu:][ə; eɪ] [kənˈsɜ:rv] [wen] [kəʊld] ; [naʊ] , [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [ˈfʌn(ə)l] ,
as that would change it into a conserve when cold ; now , with a funnel ,
作为 那 会 改变 它 进入 一个 养护 什么时候 寒冷的 ; 现在 , 和 一个 漏斗 ,

因为那样一来，它冷却后就会变成蜜饯；现在，有了漏斗，

[rʌn][,aɪ ˈti:] [ˈɪntu:][ðə; ðɪ] [prɪnts] [ænd; ənd][set][ɪn][ðə; ðɪ] [ˈkloʊzɪt] [tɪl] [nekst] [deɪ] ;
run it into the prints and set in the closet till next day ;
跑步 它 进入 这 印刷 和 放 在 这 壁橱 直到 下一个 天 ;

把它印在纸上，然后放在衣柜里，留到第二天；

[ðen] [teɪk] [ðem; ðəm] [aʊt][ɑ:n][ə; eɪ] [sɪv] ;
then take them out on a sieve ;
然后 拿 他们 出去 在 一个 筛 ;

然后把它们放在筛子上筛掉；

[dʌst] [ɔ:f] [ˈeni] [ədˈhɪrɪŋ] [stɑ:rtɪ] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [faɪn] [brʌʃ] [ɔ:r] [ˈbeləʊz] , [ðeɪ] [ɑ:r; ər] [naʊ] [ˈredi]
dust off any adhering starch with a fine brush or bellows , they are now ready
灰尘 离开 任何 粘附 淀粉 和 一个 美好的 刷子 或者 风箱 , 他们 是 现在 准备好

[fɔ:r; fər] [ˈkɪstl,aɪzɪŋ] .
for crystallizing .
为了 结晶 .

用细刷或风箱拂去附着的淀粉，现在就可以进行结晶了。

[ˈdʒeli] [kri:m] [ˈbɒnbɒnz] .
JELLY CREAM BONBONS .
果冻 奶油 糖果 .

果冻奶油糖果。

[meɪk] [im'preʃəns] [ɪn][ðə; ði] [stɑ:rtɪ] [treɪz] [wɪð; wɪθ][moʊldz] ['hævɪŋ] [tu:] ['seprət] [dɪ'zainz] , [wʌn]
Make impressions in the starch trays with molds having two separate designs , one
制作 印象 在 这 淀粉 托盘 和 模具 拥有 二 分离 设计 , 一
['smɔ:lər][ðæn; ðən][ðə; ði] ['ʌðər] ;
smaller than the other ;
较小的 比 这 其他 ;

用两种不同设计的模具在淀粉托盘上压印图案，其中一种比另一种小；

[naʊ] [meɪk] [ə; eɪ][dʒeli][frʌm; frəm] ['æplz] , ['kʌlər][ænd; ənd]['fleɪvər][,aɪ 'ti:][tu:; tə][su:t] [teɪst] ;
now make a Jelly from Apples , color and flavor it to suit taste ;
现在 制作 一个 果冻 从 苹果 , 颜色 和 味道 它 到 套装 品尝 ;
现在用苹果做果冻，根据口味调色和调味；

[ðen] [rʌn][,aɪ 'ti:][ɪntu:][ðə; ði] ['loʊɪst] [ɪm'pre(ə)n] [ɪn][ðə; ði] [stɑ:rtɪ] ; ['æftər] ['fɪlɪŋ] [ɔ:l] ,
then run it into the lowest impression in the starch ; after filling all ,
然后 跑步 它 进入 这 最低 印象 在 这 淀粉 ; 后 填充 全部 ,
然后将其填入淀粉最深处的凹陷处；填满后，

[ænd; ənd] [ðeɪ] [hæv; həv] [bɪ'kʌm] [koʊld] , [dɪ'zɑ:lɪ] [-]
and they have become cold , dissolve [80]
和 他们 有 变得 寒冷的 , 溶解 [-]
它们变得冰冷，溶解[80]

[ə; eɪ]['kwɑ:ntəti][ʌv; əv]['fɑ:ndənt][tu:; tə][ðə; ði] [kən'sɪstənsi] [ʌv; əv] [kri:m] ; ['kʌlər][ænd; ənd]['fleɪvər] ; [naʊ]
a quantity of Fondant to the consistency of Cream ; color and flavor ; now
一个 数量 的 翻糖 到 这 一致性 的 奶油 ; 颜色 和 味道 ; 现在
,
,
,
一定量的翻糖，使其达到奶油般的稠度；着色和调味；现在，

[wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['fʌn(ə)] , [fɪl] [ðə; ði] [im'preʃəns] [fʊl] ['oʊvər][ðə; ði][dʒeli] ; [set][ɪn][ðə; ði]['kla:zɪt] ,
with the funnel , fill the impressions full over the Jelly ; set in the closet ,
和 这 漏斗 , 充满 这 印象 满的 超过 这 果冻 ; 放 在 这 壁橱 ,
用漏斗将果冻填满模具；放入壁橱中。

[ænd; ənd][ɪn][ə; eɪ] [fju:] ['aʊərz] [ðeɪ] [meɪ] [bi:; bi]['teɪkən][aʊt] , [pleɪst] [ɪn][ə; eɪ] [sɪv] ,
and in a few hours they may be taken out , placed in a sieve ,
和 在 一个 很少 小时 他们 可能 是 已采取 出去 , 放置 在 一个 筛 ,
几个小时后，就可以把它们取出来，放在筛子里。

[ænd; ənd] ['dʌstɪd] ; [ðen] [pʊt][ɪntu:][pæn][fɔ:r; fər] ['kɪstl,aɪzɪŋ] .
and dusted ; then put into pan for crystallizing .
和 掸去灰尘 ; 然后 放 进入 平底锅 为了 结晶 .
撒上粉末；然后放入锅中进行结晶。

[ði:z] [moʊldz] , ['hævɪŋ] ['seprət] [dɪ'zainz] , [meɪ] [bi:; bi] [fɪld] [wɪð; wɪθ] ['dɪfrənt] ['kʌlərd] [kri:m] ,
These molds , having separate designs , may be filled with different colored Cream ,
这些 模具 , 拥有 分离 设计 , 可能 是 已填 和 不同的 有色 奶油 ,
[ænd; ənd] [ðeɪ] [lʊk] ['veri] ['hænsəm] .
and they look very handsome .
和 他们 看 非常 英俊的 .

这些模具设计各异，可以填充不同颜色的奶油，看起来非常漂亮。

[kən'sɜ:rv] ['bɒnbɒnz] .
CONSERVE BONBONS .
养护 糖果 .
保存糖果。

[prɪnt][ə; eɪ] [fju:] [stɑ:rtɪ] [treɪz] [wɪð; wɪθ] [wət'evər] [dɪ'zainz] [wɪft] ; [kʊk] [faɪv] [paʊndz] [ʌv; əv] ['ʊgər] ,
Print a few starch trays with whatever designs wished ; cook five pounds of Sugar ,
打印 一个 很少 淀粉 托盘 和 任何 设计 希望 ; 厨师 五 磅 的 糖 ,
印制一些带有任意图案的淀粉托盘；煮五磅糖，

[ə; eɪ] [smɔ:l] [spu:n] [ʌv; əv] [kri:m] ['tɑ:rtər] , [ænd; ənd][wʌn][kwɔ:rt][ʌv; əv]['wɔ:tər][tu:; tə][ə; eɪ][sɔ:ft] [bɔ:l] ;
a small spoon of cream tartar , and one quart of water to a Soft Ball ;
一个 小的 勺子 的 奶油 鞑靼 , 和 一 夸脱 的 水 到 一个 柔软的 球 ;
一小勺塔塔粉, 一夸脱水, 配制一个软球;

[set] [ɔ:f] [ænd; ənd][stɜ:r][ɪn][wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv][sɔ:ft] ['dɪpɪŋ] [kri:m] ; ['kʌlər][ænd; ənd]['fleɪvər] ;
set off and stir in one pound of soft dipping Cream ; color and flavor ;
放 离开 和 搅拌 在 一 磅 的 柔软的 浸渍 奶油 ; 颜色 和 味道 ;
倒入一磅软奶油, 搅拌均匀; 调色调味;

[ðen] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [smɔ:l] ['wʊd(ə)n] ['spætʃələ] [rʌb] [ðə; ði] ['sɪrəp] [ɑ:n][ðə; ði] [saɪdz] [ʌv; əv][ðə; ði]['beɪs(ə)n]
then with a small wooden spatula rub the syrup on the sides of the basin
然后 和 一个 小的 木制的 抹刀 擦 这 糖浆 在 这 侧面 的 这 盆地
[ʌn'tɪl][,aɪ 'ti: [ə'sju:mz] [ə; eɪ] ['waɪtɪ] [ə'pɪrəns] ;
until it assumes a whitish appearance ;
直到 它 假设 一个 白色 外貌 ;
然后, 用小木铲将糖浆涂抹在盆壁上, 直到糖浆呈现白色;

[pɔ:r] [ə; eɪ]['pɔ:r(ə)n][ʌv; əv][,aɪ 'ti:]['ɪntu:][ə; eɪ] ['fʌn(ə)l] , ['setɪŋ] [ðə; ði] [rɪ'meɪndər] [nɪr] [ðə; ði]['faɪər][tu:; tə]
pour a portion of it into a funnel , setting the remainder near the fire to
倒 一个 部分 的 它 进入 一个 漏斗 , 环境 这 余 靠近 这 火 到
[ki:p] [wɔ:rm] ;
keep warm ;
保持 温暖的 ;
将一部分倒入漏斗中, 将剩余部分放在火边保温;

[rʌn]['ɪntu:][ðə; ði] [stɑ:rtʃ] [prɪnts] ; [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [waɪl] [ðeɪ] [meɪ] [bi:; bi] [rɪ'mu:vɪd] ,
run into the starch prints ; in a little while they may be removed ,
跑步 进入 这 淀粉 印刷 ; 在 一个 小的 尽管 他们 可能 是 已移除 ,
碰到淀粉印记; 过一会儿就可以去除了。

[dʌstɪd] [ænd; ənd][pʊt][tu:; tə]['krɪst(ə)] .
dusted and put to crystal .
掸去灰尘 和 放 到 水晶 .
掸去灰尘, 放入水晶杯中。

[kən'sɜ:rv] ['aɪsɪŋ] .
CONSERVE ICINGS .
养护 糖霜 .
保存糖霜。

[kʊk] [ə; eɪ] [bætʃ] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [wei] [æz; əz][fɔ:r; fər] [kən'sɜ:rv] ['bɒnbɒnz] ;
Cook a batch in the same way as for Conserve Bonbons ;
厨师 一个 批 在 这 相同的 方式 作为 为了 养护 糖果 ;
按照制作蜜饯糖果的方法烹制一批;

[wɪp] ['ɪntu:][,aɪ 'ti:][ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv] [tu:] [egz] , [ænd; ənd] , [wen] [dʌn] , [ɪn'sted] [ʌv; əv] ['rʌnɪŋ]
whip into it the whites of two Eggs , and , when done , instead of running
鞭 进入 它 这 白人 的 二 鸡蛋 , 和 , 什么时候 完毕 , 反而 的 跑步
[ɪn] [stɑ:rtʃ] ,
in starch ,
在 淀粉 ,
将两个鸡蛋的蛋白搅打入其中, 完成后, 不要加入淀粉,

[stɜ:r][ɪn] [tu:] [paʊndz] [ʌv; əv] ['hɪkəri] - [nʌts] [ɔ:r] ['eni] [nʌts] [dɪ'zɑɪrd] ; [pɔ:r] [ɪn][ə; eɪ] [treɪ] [laɪnd] [wɪð; wɪθ]
stir in two pounds of Hickory - nuts or any nuts desired ; pour in a tray lined with
搅拌 在 二 磅 的 山核桃 - 坚果 或者 任何 坚果 想要的 ; 倒 在 一个 托盘 衬里 和
[-]
[81]
[-]
拌入两磅山核桃或任何你喜欢的坚果; 倒入铺有[81]的托盘

[ˈpeɪpər] ； [æz; əz] [su:n] [æz; əz][koʊld] , [kʌt][ˈɪntu:] [skwer] [ænd; ənd] [ˈkrɪstəlaɪz] .
paper ； **as soon as cold** , **cut into squares and crystallize** .
纸 ； 作为 很快 作为 寒冷的 , 切 进入 正方形 和 结晶 .

纸； 冷却后切成方块，然后结晶。

[ˈsevrəl] [vəˈraɪətɪz] [ʌv; əv] [ði:z] [ˈaɪsɪŋ] [kæn; kən][bi:; bi] [meɪd] , [ænd; ənd] [ðeɪ] [ɑ:r; ər] [drɪˈlɪʃəs] .
Several varieties of these Icings can be made , and they are delicious .
一些 品种 的 这些 糖霜 能 是 制成 , 和 他们 是 可口的 .

这些糖霜可以制作成好几种口味，而且都很美味。

[bɔ:g] [ˈaɪsɪŋ] .
LOG ICINGS .
日志 糖霜 .

原木糖霜。

[tʃɑ:p] [ʌp][ə; eɪ] [fju:] [paʊndz] [ʌv; əv] [blæntʃt] [ˈɑ:məndz] ； [sɪv] [ðem; ðəm] , [rɪˈdʒektɪŋ] [ðə; ði] [ˈsɪftɪŋz] ；
Chop up a few pounds of blanched Almonds ; sieve them , rejecting the siftings ；
劈 向上 一个 很少 磅 的 焯水 杏仁 ； 筛 他们 , 拒绝 这 筛分 ；

将几磅去皮杏仁切碎；过筛，弃去筛出的残渣；

[drɪˈvaɪd][ðə; ði] [rɪˈmeɪndər] [ˈɪntu:] [θri:] [i:ˈkwəl][pɑ:rts] ； [naʊ] , [teɪk] [wʌn][lɑ:t][ænd; ənd] [ˈpʊtɪŋ] [ˌaɪ ˈti:]
divide the remainder into three equal parts ; now , take one lot and putting it
划分 这 余 进入 三 平等的 部分 ； 现在 , 拿 一 很多 和 推杆 它

[ˈɪntu:][ə; eɪ] [boʊl] ,
into a bowl ,
进入 一个 碗 ,

将剩余部分分成三等份；现在，取其中一份放入碗中，

[pɔ:r] [ɑ:n][ə; eɪ] [fju:] [dra:ps][ʌv; əv] [red] [ˈkʌlər] ； [wɜ:rk][ðem; ðəm][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][ˈspætʃələ][ʌnˈtɪl] [ɔ:l][ɑ:r; ər]
pour on a few drops of red color ; work them with a spatula until all are
倒 在 一个 很少 滴 的 红色的 颜色 ； 工作 他们 和 一个 抹刀 直到 全部 是

[ˈkʌlərd] ；
colored ；
有色 ；

滴几滴红色色素；用刮刀搅拌，直到全部上色；

[ðen] [spred] [ðem; ðəm][aʊt][ɑ:n][ə; eɪ] [ʃi:t] [ʌv; əv][ˈpeɪpər][tu:; tə][draɪ] ；
then spread them out on a sheet of paper to dry ；
然后 传播 他们 出去 在 一个 床单 的 纸 到 干燥 ；

然后将它们摊在纸上晾干；

[tri:t] [ðə; ði][ˈsekənd][lɑ:t][ɪn][ðə; ði] [seɪm] [wei] , [ˈkʌləɪŋ] [ˌaɪ ˈti:] [ˈjeləʊ] ； [ðen] [ðə; ði][θɜ:rd] ,
treat the second lot in the same way , coloring it yellow ; then the third ,
对待 这 第二 很多 在 这 相同的 方式 , 染色 它 黄色的 ； 然后 这 第三 ,

用同样的方法处理第二批，将其染成黄色；然后处理第三批，

[ˈkʌləɪŋ] [ˌaɪ ˈti:] [gri:n] ； [naʊ] , [teɪk] [ʌv; əv] [ˈdesɪkeɪtɪd] [ˈkəʊkə,nʌt] [ðə; ði] [seɪm] [əˈmaʊnt] ； [sɪv]
coloring it green ; now , take of desiccated Cocoanut the same amount ; sieve
染色 它 绿色的 ； 现在 , 拿 的 干燥的 椰子 这 相同的 数量 ； 筛

[ænd; ənd][ˈkʌlər] [red] ,
and color red ,
和 颜色 红色的 ,

将其染成绿色；现在，取等量的椰蓉；过筛并染成红色，

[ˈjeləʊ] [ænd; ənd] [gri:n] ； [ˈkʌlər] [ænd; ənd][ˈfleɪvər][ə; eɪ][ˈkwɑ:ntəti][ʌv; əv] [ˈfa:ndənt] [red] , [ˈjeləʊ] ,
yellow and green ; color and flavor a quantity of Fondant red , yellow ,
黄色的 和 绿色的 ； 颜色 和 味道 一个 数量 的 翻糖 红色的 , 黄色的 ,

[ˈɔrɪndʒ] [ænd; ənd] [ˈtʃɔ:klət] ；
orange and chocolate ；
橙子 和 巧克力 ；

黄色和绿色；颜色和口味：红色、黄色、橙色和巧克力色的软糖；

[teɪk] [ʌv; əv][ðə; ði] ['tʃɔ:klət] [wʌn] - [hæf] [paʊnd] ; [fɔ:rm][ɪn'tu:][ə; eɪ][roʊl] ; [naʊ] ,
take of the chocolate one - half pound ; form into a roll ; now ,
拿 的 这 巧克力 一 - 一半 磅 ; 形式 进入 一个 卷 ; 现在 ,
取出半磅巧克力; 揉成卷; 现在,

[teɪk] [ʌv; əv][ðə; ði] ['jeləʊ] ['dʌb(ə)][ðə; ði]['kwɑ:ntəti] ; [fɔ:rm][aɪ'ti:][ɪn'tu:][ə; eɪ] [ʃi:t] [dʒʌst] [ri:tʃɪŋ]
take of the yellow double the quantity ; form it into a sheet just reaching
拿 的 这 黄色的 双倍的 这 数量 ; 形式 它 进入 一个 床单 只是 到达
[ə'raʊnd][ðə; ði] ['tʃɔ:klət] ;
around the chocolate ;
大约 这 巧克力 ;
取两倍量的黄色面糊; 将其擀成薄片, 刚好能包住巧克力;

[ðen] [pʊt][ə; eɪ] [gri:n] [ʃi:t] [ə'raʊnd] [ðɪs] ,
then put a green sheet around this ,
然后 放 一个 绿色的 床单 大约 这 ;
然后上面盖上一层绿布,

[ænd; ənd][wɪð; wɪθ][ðə; ði][hændz][roʊl][aɪ'ti:][aʊt][ɪn'tu:][ə; eɪ][stri:p][wʌn] [ɪntʃ] [ɪn][daɪ'æmɪtər] ,
and with the hands roll it out into a strip one inch in diameter ,
和 和 这 双手 卷 它 出去 进入 一个 条 一 英寸 在 直径 ;
用手将其擀成直径一英寸的条状,

[ænd; ənd][kʌt][ðem; ðəm][ɪn'tu:][pɪ:sɪz] [ə'baʊt] [twelv] [ɪntʃɪz] [ɪn][lenkθ; lenθ] ; [leɪ] [ðɪ:z] [ɑ:n] [ʃi:ts]
and cut them into pieces about twelve inches in length ; lay these on sheets
和 切 他们 进入 件 关于 十二 英寸 在 长度 ; 躺 这些 在 纸张
[ʌv; əv][tɪn] ,
of tin ,
的 锡 ;
将它们切成约十二英寸长的段; 将这些段放在锡片上,

[ɔ:r][ə; eɪ] [treɪ] , [tu:; tə] ['hɑ:rdn] [ə; eɪ]['lɪt(ə)] ; [wen] [fɜ:rm] [ɪ'nʌf] [tu:; tə] [ki:p] [ðer; ðər] [ʃeɪp] ,
or a tray , to harden a little ; when firm enough to keep their shape ,
或者 一个 托盘 , 到 硬化 一个 小的 ; 什么时候 公司 足够的 到 保持 他们的 形状 ;
或者放在托盘上, 稍微硬化一下; 当足够坚硬以保持形状时,

[pɔ:r] [ə; eɪ]['lɪt(ə)][sɪmp(ə)][sɪrəp] [ɑ:n][ə; eɪ][slæb] ; [roʊl][ə; eɪ][stri:p][ɪn][ðə; ði] [sɪrəp] ,
pour a little simple syrup on a slab ; roll a strip in the syrup ,
倒 一个 小的 简单的 糖浆 在 一个 板 ; 卷 一个 条 在 这 糖浆 ;
在木板上淋少许糖浆; 将一条面包条在糖浆中滚一滚,

[ðen] [ə'gen] [ɪn] ['eni] [ʌv; əv][ðə; ði] ['kʌlərd] [nʌts] , [ænd; ənd] [leɪ] [ə'saɪd][ʌn'tɪl][ðə; ði] [nʌts] [əd'hɪr] [-]
then again in any of the colored nuts , and lay aside until the nuts adhere [82]
然后 再次 在 任何 的 这 有色 坚果 , 和 躺 旁边 直到 这 坚果 粘着 [-]
然后再次在任何有颜色的坚果中, 放置一旁, 直到坚果粘在一起[82]

[fɜ:rmli][tu:; tə][ðə; ði] [kri:m] ; [ðen] [kʌt][ɪn'tu:][pɪ:sɪz] [daɪ'ægənəli] , [ə'baʊt][wʌn] [ɪntʃ] [ɪn][lenkθ; lenθ] ;
firmly to the Cream ; then cut into pieces diagonally , about one inch in length ;
牢牢 到 这 奶油 ; 然后 切 进入 件 对角线 , 关于 一 英寸 在 长度 ;
用力将奶油粘牢; 然后斜切成约一英寸长的块;

[prəʊ'si:d][ɪn][ðə; ði] [seɪm] [wei] [wɪð; wɪθ][ɔ:l][ðə; ði] [kri:m] , ['fɔ:mɪŋ] [aɪ'ti:][ɪn'tu:][roʊlz] ,
proceed in the same way with all the Cream , forming it into rolls ,
继续 在 这 相同的方式 和 全部 这 奶油 , 成型 它 进入 卷 ;
用同样的方法处理所有奶油, 将其卷成卷状。

[kəm'bainɪŋ] [sʌtʃ] ['kʌlɜ:z] [æz; əz][su:t][ðə; ði] [teɪst] ,
combining such colors as suit the taste ,
结合 这样的 颜色 作为 套装 这 品尝 ;
根据口味搭配这些颜色,

[ænd; ənd] ['roulɪŋ] [ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði] ['dɪfrənt] ['klələrd] [nʌts][ænd; ənd][,kɑ:mbə'neiʃənz][ʌv; əv] [nʌts] ;
and rolling them in the different colored nuts and combinations of nuts ;
和 滚动 他们 在 这 不同的 有色 坚果 和 组合 的 坚果 ;

然后将它们裹上不同颜色和不同组合的坚果；

[roul][sʌm; səm][ʌv; əv][ðə; ði][strips][ɪn][meltɪd] ['tʃɔ:klət] , [ðen] [ə'gen] [ɪn][ðə; ði] [nʌts] ;
roll some of the strips in melted chocolate , then again in the nuts ;
卷 一些 的 这 条状物 在 融化 巧克力 , 然后 再次 在 这 坚果 ;

将部分面条裹上融化的巧克力，然后再裹上坚果；

[ði:z] [gʊdz] [ɑ:r; ər] [ʌn'i:kwəld] [fɔ:r; fər] ['dresɪŋ] ['fænsi][bɑ:ksɪz] .
these goods are unequalled for dressing fancy boxes .
这些 商品 是 无与伦比 为了 敷料 想要 盒子 .

这些商品是装饰精美礼盒的绝佳之选。

['eɪkɔ:rn] ['bɒnbɒnz] .
ACORN BONBONS .
橡子 糖果 .

橡子糖果。

['klələr] [ə; eɪ] ['nʌmbər] [ʌv; əv] [paʊndz] [ʌv; əv] ['ɑ:mənd] [peɪst] [ə; eɪ] [braɪt] [gri:n] , [ænd; ənd][roul][aʊt]
Color a number of pounds of Almond Paste a bright green , and roll out
颜色 一个 数字 的 磅 的 杏仁 粘贴 一个 明亮的 绿色的 , 和 卷 出去

['ɪntu:][strips] ;
into strips ;
进入 条状物 ;

将若干磅杏仁膏染成亮绿色，然后擀成条状；

[kʌt]['ɪntu:] ['pi:sɪz] [ʌv; əv]['i:kwəl][saɪz] ; [ðen] [fɔ:rm]['ɪntu:] [raʊnd][dra:ps] ,
cut into pieces of equal size ; then form into round drops ,
切 进入 件 的 平等的 尺寸 ; 然后 形式 进入 圆形的 滴 ,

切成大小均匀的小块；然后捏成圆形水滴状。

['hævɪŋ] [wʌn][end] [ˌeɪpt] ['pɔɪntɪd] [laɪk][æn; ən]['eɪkɔ:rn] ; [wen] [ɔ:l][ðə; ði] [peɪst] [ɪz] [fɔ:rmd] [ɪn] [ðɪs]
having one end shaped pointed like an Acorn ; when all the paste is formed in this
拥有 一 结尾 形状 尖 喜欢 一个 橡子 ; 什么时候全部 这 粘贴 是 形成 在 这

[wei] ,
way ,
方式 ,

一端呈橡子状尖尖的；当所有糊状物都以这种方式成型时，

[prɪ'per] [ə; eɪ] ['tʃɔ:klət] ['fɑ:ndənt] , [seɪm] [æz; əz][fɔ:r; fər] ['dɪpɪŋ] ['tʃɔ:klət] ['bɒnbɒnz] .
prepare a Chocolate Fondant , same as for dipping Chocolate Bonbons .
准备 一个 巧克力 翻糖 , 相同的 作为 为了 浸渍 巧克力 糖果 .

准备巧克力熔岩，方法与蘸巧克力糖果的方法相同。

[sɪv] [ə; eɪ]['kwɑ:ntəti][ʌv; əv][ə; eɪ] ['ʃʊgər] , [rɪ'zɜ:rv] ['oʊnli][ðə; ði][lɑ:rdʒ] [braɪt] ['krɪstl] ; [pʊt] [ðɪs]
Sieve a quantity of A Sugar , reserving only the large bright crystals ; put this
筛 一个 数量 的 一个 糖 , 预订 仅有的 这 大的 明亮的 晶体 ; 放 这

['ɪntu:][ə; eɪ][pæn] ;
into a pan ;
进入 一个 平底锅 ;

将一定量的A级糖过筛，只留下大的明亮晶体；将其放入锅中；

[naʊ] , [teɪk] [æn; ən]['eɪkɔ:rn][ɪn][ðə; ði][hænd][ænd; ənd][dɪp][ðə; ði] [blʌnt] [end][ɪn][ðə; ði]['fɑ:ndənt] ;
now , take an Acorn in the hand and dip the blunt end in the Fondant ;
现在 , 拿 一个 橡子 在 这 手 和 蘸 这 钝 结尾 在 这 翻糖 ;

现在，拿起一颗橡子，将钝端蘸上糖霜；

[ðen] [stænd][,aɪ 'ti:][ɪn][ðə; ði] ['ʃʊgər] , ['tʃɔ:klət] [end] [daʊn] ,
then stand it in the Sugar , Chocolate end down ,
然后 站立 它 在 这 糖 , 巧克力 结尾 向下 ,

然后把它放在糖罐里，巧克力一端朝下。

[soʊ][ɑ:n] ['draɪŋ] [smɔ:l] ['krɪstl] [ʌv; əv] ['ʃʊgə] [wɪl] [bi:; bi] [əd'hɪrɪŋ] [tu:; tə][ðə; ði][kæp] ;
so on drying small crystals of Sugar will be adhering to the cap ;
所以 在 烘干 小的 晶体 的 糖 将要 是 粘附 到 这 帽 ；

因此，干燥后会有细小的糖晶体粘附在瓶盖上；

[kən'tɪnju:] [ɪn] [ðɪs] ['mænər] [tɪl] [ɔ:l][ɑ:r; ə] [dʌn] ； [ðen] [ə'reɪndʒ] [ðem; ðəm][ɪn][pænz][ænd; ənd]
continue in this manner till all are done ; then arrange them in pans and
继续 在 这 方式 直到全部 是 完毕 ； 然后 安排 他们 在 平底锅 和
['krɪstəlaɪz] .
crystallize .
结晶 .

按照这种方法继续制作，直到全部完成；然后将它们放入平底锅中，进行结晶。

[fɪg] [kri:mz] .
FIG CREAMS .
如图 乳霜 .

无花果霜。

[teɪk] [gri:n] [fɪgz] [prɪ'zɜ:rv] ； [kʌt][ðem; ðəm]['ɪntu:]['kwɔ:rtərz] , ['li:vɪŋ] [ðem; ðəm] [kə'nektɪd] [æt; ət]
Take green Figs preserved ; cut them into quarters , leaving them connected at
拿 绿色的 无花果 保存完好 ； 切 他们 进入 四分之一 , 离开 他们 连接 在
[ðə; ði][stem] ; [-]
the stem ; [83]
这 干 ； [-]

取青无花果罐头；将其切成四瓣，但不要切断，保留果蒂连接；[83]

[naʊ] , [prɪ'per] [ə; eɪ]['kwɑ:ntəti][ʌv; əv] [kri:m] , ['klɜəd] [pɪŋk] , [ænd; ənd] ['fleɪvər] ['strɔ:beri] ,
now , prepare a quantity of Cream , colored pink , and flavored strawberry ,
现在 , 准备 一个 数量 的 奶油 , 有色 粉色的 , 和 调味 草莓 ,
['nektər][ɔ:r][roʊz] ;
nectar or rose ;
花蜜 或者 玫瑰 ；

现在，准备一定量的奶油，染成粉红色，并加入草莓、花蜜或玫瑰等口味；

[roʊl]['ɪntu:][ə; eɪ][stri:p] , [kʌt]['ɪntu:] ['pi:sɪz] [ʌv; əv]['i:kwəl][saɪz] ; [fɔ:rm][ðem; ðəm][ɪn][kounz] ;
roll into a strip , cut into pieces of equal size ; form them in cones ;
卷 进入 一个 条 , 切 进入 件 的 平等的 尺寸 ； 形式 他们 在 圆锥体 ；

擀成条状，切成大小均匀的小块；卷成圆锥形；

[pʊt][wʌŋ][ʌv; əv] [ði:z] [ɪn'saɪd][ʌv; əv] [i:tʃ] [fɪg] , [ðə; ði] [beɪs] [nekst][ðə; ði][stem] ;
put one of these inside of each Fig , the base next the stem ;
放 一 的 这些 里面 的 每个 如图 , 这 根据 下一个 这 干 ；

将其中一个放入每个无花果中，底部靠近茎部；

[pres] [ðə; ði]['kwɔ:rtərz] [ə'genst] [ðə; ði] [kri:m] ； [ðen] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][faɪn] [brʌʃ] ['dɪpt] [ɪn] [red] ['klɜər] ;
press the quarters against the Cream ; then with a fine brush dipped in red color ;
按 这 四分之一 反对 这 奶油 ； 然后 和 一个 美好的 刷子 浸入 在 红色的 颜色 ；

将四分之一的硬币压在奶油上；然后用蘸了红色颜料的细刷子；

[meɪk] [fɔ:r] [straɪps][ɑ:n] [i:tʃ] [wʌŋ] , ['sta:tɪŋ] [æt; ət][ðə; ði] [beɪs] [ʌv; əv][ðə; ði][fɪg] [brɪ'twi:n] [i:tʃ]
make four stripes on each one , starting at the base of the Fig between each
制作 四 条纹 在 每个 一 , 开始 在 这 根据 的 这 如图 之间 每个
['kwɔ:rtər] ,
quarter ,
四分之一 ,

在每个无花果上画四条条纹，从无花果底部每四分之一处开始画，

[ænd; ənd] ['rʌŋɪŋ] [tu:; tə][ðə; ði] [pɔɪnt] [ʌv; əv][ðə; ði] [kri:m] ； [pleɪs] [ɪn][pænz][ænd; ənd] ['krɪstəlaɪz] .
and running to the point of the Cream ; place in pans and crystallize .
和 跑步 到 这 观点 的 这 奶油 ； 地方 在 平底锅 和 结晶 .

并流到奶油的尖端；放入平底锅中结晶。

[ˈdʒeli] [ˈroʊlz] .
JELLY ROLLS .
果冻 卷 .

果冻卷。

[kʊk] [ə; eɪ] [stɪf] [ˈæp(ə)] [ˈdʒeli] , [ˈkʌlər] [red] , [ænd; ənd] [ˈfleɪvər] [ˈroʊz] [ɔːr] [ˈeni] [ˈʌðər] [ˈfleɪvər] [dɪˈzaɪrd] ;
Cook a stiff Apple Jelly , color red , and flavor rose or any other flavor desired ;
厨师 一个 僵硬的 苹果 果冻 , 颜色 红色的 , 和 味道 玫瑰 或者 任何 其他 味道 想要的 ;
将苹果熬制成浓稠的果冻, 染成红色, 并加入玫瑰或其他任何你喜欢的口味;

[spred] [,aɪ ˈtiː] [aʊt] [ɑːn] [ə; eɪ] [ɡriːst] [slæb] ,
spread it out on a greased slab ,
传播 它 出去 在 一个 涂油 板 ;
把它摊在抹了油的板子上,

[ænd; ənd] [wen] [kəʊld] [leɪ] [,aɪ ˈtiː] [ɑːn] [ə; eɪ] [ˈʃiːt] [ˌv; əv] [kriːm] [ˌv; əv] [seɪm] [ˈθɪknəs] ,
and when cold lay it on a sheet of Cream of same thickness ,
和 什么时候 寒冷的 躺 它 在 一个 床单 的 奶油 的 相同的 厚度 ;
冷却后, 将其铺在同样厚度的奶油片上。

[ˈroʊl] [ʌp] , [kʌt] [ˈɪntuː] [ˈslaɪsɪz] [ænd; ənd] [ˈkrɪstəlaɪz] .
roll up , cut into slices and crystallize .
卷 向上 , 切 进入 切片 和 结晶 .
卷起来, 切成片, 然后结晶。

[ˈɑːmənd] [kɑːnfɪts] .
ALMOND CONFITS .
杏仁 蜜饯 .

杏仁糖。

[sɪˈlekt] [ə; eɪ] [ˈkwɑːntəti] [ˌv; əv] [ˈhoʊl] [ˈdeɪts] ;
Select a quantity of whole Dates ;
选择 一个 数量 的 所有的 日期 ;
选择一定数量的完整椰枣;

[pres] [ðə; ði] [siːd] [tuː; tə] [wʌn] [saɪd] [ænd; ənd] [kʌt] [ðəm; ðəm] [ɪn] [hævz] [ˈlenkθwaɪz; ˈlenθwaɪz] ;
press the seed to one side and cut them in halves lengthwise ;
按 这 种子 到 一 边 和 切 他们 在 一半 纵向 ;
将种子压到一边, 然后纵向切成两半;

弗莱实用糖果制作法，(Frye's Practical Candy Maker Comprising)

第4/4页

[rɪ'mu:v] [ðə; ði] [si:d] [ænd; ənd][pʊt][ə; eɪ]['dʒɔ:rdn][ˈɑ:mənd][,ɪn'saɪd] ; [kloʊz] [tə'geðər] [ə'gen] [ænd; ənd]
remove the seed and put a Jordan Almond inside ; close together again and
消除 这 种子 和 放 一个 约旦 杏仁 里面 ； 关闭 一起 再次 和

[dɪp][ɪn][meltɪd] ['fɑ:ndənt] ,
dip in melted Fondant ,
蘸 在 融化 翻糖 ,

取出果核，放入一颗约旦杏仁；再次合拢，然后浸入融化的翻糖中。

[ænd; ənd] [wen] [koʊld] , [kʌt][ðəm; ðəm][ɪn] [hævz] [ænd; ənd] ['krɪstəlaɪz] .
and when cold , cut them in halves and crystallize .
和 什么时候 寒冷的 , 切 他们 在 一半 和 结晶 .

冷却后，切成两半，然后进行结晶。

[kræb] ['æplz] .
CRAB APPLES .
螃蟹 苹果 .

海棠果。

[teɪk] [ʌv; əv] [waɪt] [kri:m] [tu:] [ɔ:r] [θri:] [paʊndz] ; [seɪm] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] [red] , ['jeləʊ] [ænd; ənd]
Take of white Cream two or three pounds ; same amount of red , yellow and
拿 的 白色的 奶油 二 或者 三 磅 ； 相同的 数量 的 红色的 , 黄色的 和
[ˈtʃɔ:klət] ;
chocolate ;
巧克力 ;

取两三磅白奶油；等量的红奶油、黄奶油和巧克力奶油；

[fɔ:rm] [ðɪ:z] ['ɪntu:] [strips][ˈtraɪæŋɡ(ə)] [ɪn] [jeɪp] ; [pleɪs] [-]
form these into strips triangle in shape ; place [84]
形式 这些 进入 条状物 三角形 在 形状 ； 地方 [-]

将这些卷成三角形的条状；放置[84]

[ðəm; ðəm] [tə'geðər]
them together
他们 一起

他们一起

[ɪn] [sʌtʃ] [ə; eɪ] [wei] [æz; əz][tu:; tə][fɔ:rm][ə; eɪ] [raʊnd] [roʊl] ; [naʊ] ,
in such a way as to form a Round Roll ; now ,
在 这样的 一个 方式 作为 到 形式 一个 圆形的 卷 ； 现在 ,

以形成圆形卷的方式；现在，

[wɪð; wɪθ][ðə; ði][hændz][roʊl][aʊt]['ɪntu:][ə; eɪ][strip] [ə'baʊt][wʌn] [ɪntʃ] [ɪn][dar'æmɪtər] ,
with the hands roll out into a strip about one inch in diameter ,
和 这 双手 卷 出去 进入 一个 条 关于 一 英寸 在 直径 ,

用双手将面条擀成直径约一英寸的条状，

[ænd; ənd][kʌt]['ɪntu:] ['pi:sɪz] [ʌv; əv]['i:kwəl][saɪz] ; [roʊl] [ə'gen] ['ɪntu:] [bɔ:lz] ;
and cut into pieces of equal size ; roll again into balls ;
和 切 进入 件 的 平等的 尺寸 ； 卷 再次 进入 球 ；

切成大小均匀的小块；再揉成球状；

[ðen] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [ʃɑ:rp] [stɪk] [meɪk] [ɪnden'teɪʃənz] [ɑ:n][ðə; ði] [tu:] ['endz][ʌv; əv] [i:tʃ] ;
then with a sharp stick make indentations on the two ends of each ;
然后 和 一个 锋利的 戳 制作 缩进 在 这 二 结束 的 每个 ;

然后用尖棍在每根木棍的两端各压出一个凹痕；

[ə'reɪndʒ] [ɪn][pænz][ænd; ənd] ['krɪstəlaɪz] .
arrange in pans and crystallize .
安排 在 平底锅 和 结晶

放入烤盘中，使其结晶。

['paɪnæp(ə)l] [kri:mz] .
PINEAPPLE CREAMS .
菠萝 乳霜

菠萝奶油。

[kʌt] [ə; eɪ]['kwɑ:ntəti][ʌv; əv]['paɪnæp(ə)l]['ɪntu:] [smɔ:l] , ['næroʊ] [strips] ;
Cut a quantity of Pineapple into small , narrow strips ;
切 一个 数量 的 菠萝 进入 小的 , 狭窄的 条状物 ;

将一定量的菠萝切成细长的条状；

[roul] [aʊt][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['roulɪŋ] - [pɪn][ə; eɪ] [ʃi:t] [ʌv; əv] [kri:m] [kwɑ:t] [θɪn] ; ['eni] ['kʌlər] ,
roll out with a rolling - pin a sheet of Cream quite thin ; any color ,
卷 出去 和 一个 滚动 - 别针 一个 床单 的 奶油 相当 薄的 ; 任何 颜色 ;

用擀面杖将奶油擀成很薄的一张；任何颜色都可以。

[ænd; ənd][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][tɪn] [tu:b] [wʌn] [ɪntʃ] [ɪn][daɪ'æmɪtər] , [kʌt] [ə; eɪ] ['nʌmbər] [ʌv; əv] [keɪks] ;
and with a tin tube one inch in diameter , cut a number of cakes ;
和 和 一个 锡 管子 一 英寸 在 直径 , 切 一个 数字 的 蛋糕 ;

用直径一英寸的锡管切出若干个蛋糕；

[leɪ] [ə; eɪ] [stri:p] [ʌv; əv]['paɪnæp(ə)l][ɑ:n] [i:tʃ] [keɪk] , [ænd; ənd][foʊld] [tu:] [saɪdz] [tə'geðər] ['oʊvər][ðə; ðɪ]
lay a strip of Pineapple on each cake , and fold two sides together over the
躺 一个 条 的 菠萝 在 每个 蛋糕 , 和 折叠 二 侧面 一起 超过 这
[strips] .
strips .
条状物 .

在每块蛋糕上放一条菠萝片，然后将蛋糕的两边折叠起来盖住菠萝片。

[ə; eɪ] ['veri] [smɔ:l] ['rɪbən] [meɪ] [bi:; bi][taɪd] [ə'raʊnd] [ðɪs] [ænd; ənd] [ðen] [pʊt][tu:; tə]['krɪst(ə)l] .
A very small ribbon may be tied around this and then put to crystal .
一个 非常 小的 丝带 可能 是 系 大约 这 和 然后 放 到 水晶 .

可以在上面系一条很细的丝带，然后把它放在水晶上。

[ə; eɪ] [greɪt] ['meni] [mɔ:r] ['fænsɪ][hænd] - [meɪd] [dɪ'zaɪnz] [maɪt] [bi:; bi] ['men](ə)nd] ,
A great many more fancy hand - made designs might be mentioned ,
一个 伟大的 许多 更多的 想要 手 - 制成 设计 可能 是 提及 ,

还有许多其他精美的手工设计可以提及，

[bʌt; bət][ə; eɪ] [sə'fɪ(ə)nt] [ə'maʊnt][hæv; həv] [bɪn] [ɔ:l'redi] [neɪmd] [tu:; tə] [gɪv] ['eni][wʌn][æn; ən][aɪ'di:ə]
but a sufficient amount have been already named to give any one an idea

[ʌv; əv] [haʊ] [tu:; tə][get][ðem; ðəm][ʌp] ,
of how to get them up ,
的 如何 到 得到 他们 向上 ,

但已经列举出足够多的例子，足以让任何人知道如何才能让他们站起来。

[ænd; ənd] [ɪf] , ['æftər] [br'kʌmɪŋ] [fə'mɪliər][wɪð; wɪθ][ðə; ðɪ]['moʊdəs][ɔpə'rændai][æz; əz]['gɪv(ə)n][ɪn] [ðɪs]
and if , after becoming familiar with the modus operandi as given in this

[ˈvɑ:lʒəm] ,
volume ,
体积 ,

如果，在熟悉了本书所述的操作方法之后，

[ðeɪ] [pə'zes] [sʌm; səm][ə,ɪɪdʒə'næləti] ,
they possess some originality ,
他们 具有 一些 独创性 ,

它们具有一定的原创性，

[ðer; ðər][ɪ,mædʒɪ'neɪ(ə)n][wɪl] ['redɪli] [ə'sɪst] [ðem; ðəm][ɪn] [prə'dʒʊsɪŋ] [nu:] [dɪ'zainz] [tu:; tə][ðə; ði]
their imagination will readily assist them in producing new designs to the
他们的 想像力 将要 容易 协助 他们 在 生产 新的 设计 到 这
[ɔ:'redɪ] [lɑ:rdʒ][və'reɪəti] . [-]
already large variety . [85]
已经 大的 种类 . [-]

他们的想象力将帮助他们为已经种类繁多的设计创作出新的作品。 [85]

[ˈtʃɔ:klət] [wɜ:rk] .
CHOCOLATE WORK .
巧克力 工作 .

巧克力作品。

[haʊ] [tu:; tə] [meɪk] ['tʃɔ:klət] [kri:m] [drɑ:ps] .
HOW TO MAKE CHOCOLATE CREAM DROPS .
如何 到 制作 巧克力 奶油 滴 .

如何制作巧克力奶油糖。

[ðə; ði][fɜ:rst] [θɪŋ] ['ni:ɪdɪd] [ɪz][ə; eɪ] ['tʃɔ:klət] ['wɔ:rmər] ; [ðɪs] [kən'sɪsts] [ɪn][ə; eɪ][lɑ:rdʒ][tɪn][ɔ:r] [ʃi:t] -
The first thing needed is a Chocolate warmer ; this consists in a large tin or sheet -
这 第一的 事物 需要 是 一个 巧克力 更温暖 ; 这 由 在 一个 大的 锡 或者 床单 -
[ˈaɪərn][pæn] ,
iron pan ,
铁 平底锅 ,

首先需要的是巧克力保温器；它可以是一个大的锡罐或铁皮平底锅，

[ɪn'saɪd][ʌv; əv] [wɪtʃ] [ɪz][ə; eɪ] ['smɔ:lər][wʌn] [ə'reɪndʒd] [soʊ][ˈwɔ:tər][kæn; kən][ˈsɜ:rkjələɪt] [brɪ'twi:n]
inside of which is a smaller one arranged so water can circulate between
里面 的 哪个 是 一个 较小的 一 安排 所以 水 能 流通 之间
[ðem; ðəm] ;
them ;
他们 ;

其内部还有一个较小的腔室，其布置方式使得水可以在它们之间循环；

[set] [ðɪs] [pæn][ɑ:n][ðə; ði][ˈfaɪər] , [ænd; ənd] [brɪŋ] [ðə; ði][ˈwɔ:tər][tu:; tə][ə; eɪ][bɔɪl] ;
set this pan on the fire , and bring the water to a boil ;
放 这 平底锅 在 这 火 , 和 带来 这 水 到 一个 熬 ;

把这个锅放在火上，把水烧开；

[set] [ɔ:f] [ænd; ənd][pʊt][ˈɪntu:][ðə; ði][ˈwɔ:rmər] ['eni] ['kwɑ:ntəti] [dɪ'zaɪrd] [ʌv; əv] [swi:t] ['tʃɔ:klət] ,
set off and put into the warmer any quantity desired of sweet Chocolate ,
放 离开 和 放 进入 这 更温暖 任何 数量 想要的 的 甜的 巧克力 ,
[dɪ'zɑ:lvd]
将适量的甜巧克力放入保温器中，

[ˈhævɪŋ] ['paʊndɪd] [ˌaɪ 'ti:] [faɪn] , [soʊ][æz; əz][tu:; tə] [melt] ['redɪli] ; [stɜ:r] ['θɜ:rəli] [ʌn'tɪl] [dɪ'zɑ:lvd]
having pounded it fine , so as to melt readily ; stir thoroughly until dissolved
拥有 猛击 它 美好的 , 所以 作为 到 熔化 容易 ; 搅拌 彻底 直到 溶解
[ˈɪntu:][ə; eɪ] [θɪn] [peɪst] ;
into a thin paste ;
进入 一个 薄的 粘贴 ;

将其捣成细粉，使其容易融化；充分搅拌至溶解成稀糊状；

[ˌeɪ dɪ: 'di:][ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l] [graʊnd] ['sɪnəməŋ] ; [naʊ] , [ˈhævɪŋ] [prɪ'perd] [ðə; ði][drɑ:ps][fɔ:r; fər] ['dɪpɪŋ] , [ɪn]
add a little ground cinnamon ; now , having prepared the drops for dipping , in
添加 一个 小的 地面 肉桂 ; 现在 , 拥有 准备 这 滴 为了 浸渍 , 在
[ðə; ði] [ˈfɑ:lʊsɪŋ] ['mænər] , [vɪz] . :
the following manner , viz . :
这 下列的 方式 , 即 . :

加入少许肉桂粉；现在，按以下方式准备好蘸料滴：

[roʊl][aʊt][ə; eɪ] [pi:s] [ʌv; əv] [kri:m] ['ɪntu:][ə; eɪ][stri:p] ;
Roll out a piece of Cream into a strip ;
卷 出去 一个 片 的 奶油 进入 一个 条 ;

将一块奶油擀成条状；

[ðen] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [naɪf] [kʌt][,aɪ 'ti:]['ɪntu:] ['pi:sɪz] [ʌv; əv]['i:kwəl][saɪz] ; [roʊl][,aɪ 'ti:] [ə'gen] ['ɪntu:][bɔ:lz] ;
then with a knife cut it into pieces of equal size ; roll it again into balls ;
然后 和 一个 刀 切 它 进入 件 的 平等的 尺寸 ; 卷 它 再次 进入 球 ;

然后用刀将其切成大小均匀的小块；再将其揉成球状；

[leɪ] [ðem; ðəm][ɪn] [treɪz] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [hæv; həv][draɪd][ə; eɪ]['lɪt(ə)] , [soʊ] [ðeɪ] [wɪl] [ki:p] [ðer; ðər] [ʃeɪp] ;
lay them in trays until they have dried a little , so they will keep their shape ;
躺 他们 在 托盘 直到 他们 有 干燥 一个 小的 , 所以 他们 将要 保持 他们的 形状 ;

将它们放在托盘中，待其稍微干燥后，即可保持形状；

[ðen] [pɔ:r] [ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv][meltɪd] ['tʃɔ:klət] [ɑ:n][ðə; ði][wɔ:rm][slæb] ([ðɪs] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi][ə; eɪ] [smɔ:l])
then pour a cup of melted Chocolate on the warm slab (this should be a small
然后 倒 一个 杯子 的 融化 巧克力 在 这 温暖的 板 (这 应该 是 一个 小的
[ˈmɑ:rb(ə)] [slæb] ,
marble slab ,
大理石 板 ,

然后将一杯融化的巧克力倒在温热的石板上（这应该是一块小的大理石板，

[set][ɪn][ə; eɪ] [freɪm] , [ˈhævɪŋ] [æn; ən][ɔɪl][ɔ:r][gæs][stoʊv] , [ɔ:r][ə; eɪ] [fju:][gæs] ['dʒets] [ˈʌndər][,aɪ 'ti:] ;
set in a frame , having an oil or gas stove , or a few gas jets under it ;
放 在 一个 框架 , 拥有 一个 油 或者 气体 火炉 , 或者 一个 很少 气体 喷气式飞机 在下面 它 ;

安装在框架内，下方装有油炉或煤气炉，或几个煤气喷嘴；

[hi:t] [ðɪs] [slæb] [blʌd] [wɔ:rm]) ; [θroʊ] ['ɪntu:][,aɪ 'ti:][ə; eɪ] [ˈnʌmbər] [ʌv; əv] [ði:z] [kri:m] [bɔ:lz] ;
heat this slab blood warm) ; throw into it a number of these Cream Balls ;
热 这 板 血 温暖的) ; 扔 进入 它 一个 数字 的 这些 奶油 球 ;

将此石板加热至血液温热)；将若干奶油球放入其中；

[wɜ:rk][ðem; ðəm][ə'raʊnd] [ɪn][ðə; ði] [-]
work them around in the [86]
工作 他们 大约 在 这 [-]

在[86]中围绕它们进行操作

['tʃɔ:klət] [ʌn'tɪl] ['koʊtɪd] ;
Chocolate until coated ;
巧克力 直到 涂层 ;

巧克力直至裹上；

[ðen] [dra:p][ðem; ðəm][frʌm; frəm][ðə; ði][hænd][wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['fɔ:rfɪŋgər] [ænd; ənd] [θʌm] [ɑ:n] [ʃi:ts]
then drop them from the hand with the forefinger and thumb on sheets
然后 降低 他们 从 这 手 和 这 食指 和 拇指 在 纸张
[ʌv; əv][tɪn] ['kʌnvərd] [wɪð; wɪθ][wæks]['peɪpər] ;
of tin covered with wax paper ;
的 锡 涵盖 和 蜡 纸 ;

然后将它们从手中用食指和拇指放到铺有蜡纸的锡片上；

[set][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] [ku:l] [pleɪs] [ʌn'tɪl][ðə; ði] ['tʃɔ:klət] ['hɑ:rdn] ; [ðeɪ] [ɑ:r; ər] [ðen] ['redi] [fɔ:r; fər]
set them in a cool place until the Chocolate hardens ; they are then ready for
放 他们 在 一个 凉爽的 地方 直到 这 巧克力 硬化 ; 他们 是 然后 准备好 为了
[ju:z] ;
use ;
使用 ;

将它们放在阴凉处，直到巧克力变硬；然后就可以使用了；

[ɪn] ['sʌməər] [ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi][pʊt]['ɪntu:][æn; ən][aɪs] [tʃest] [ʌn'tɪl] ['hɑ:dnd] .
in summer they should be put into an ice chest until hardened .
在 夏天 他们 应该 是 放 进入 一个 冰 胸部 直到 硬化 .

夏天的时候应该把它们放在冰柜里直到变硬。

[əˈnʌðər] [wei] [tuː; tə] [prɪˈper] [ðə; ði] [kri:m] [fɔːr; fər] [ˈdɪpɪŋ] ,
Another way to prepare the Cream for dipping ,
其他 方式 到 准备 这 奶油 为了 浸渍 ,
另一种制备蘸酱用奶油的方法，

[ɪz][tuː; tə] [dɪˈzɔːlv] [ə; eɪ] [fjuː] [paʊndz] [ʌv; əv] [kri:m] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [ˈmænər] [æz; əz][fɔːr; fər] [ˈbɒnbɒnz] ;
is to dissolve a few pounds of Cream in the same manner as for Bonbons ;
是 到 溶解 一个 很少 磅 的 奶油 在 这 相同的 方式 作为 为了 糖果 ;
就是将几磅奶油以制作糖果的方式溶解；

[ðen] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [ˈfʌn(ə)l] [rʌn] [ˌaɪ ˈtiː][ˈɪntuː] [stɑːrtʃ] [prints] ;
then with a funnel run it into starch prints ;
然后 和 一个 漏斗 跑步 它 进入 淀粉 印刷 ;
然后通过漏斗将其倒入淀粉印版中；

[ɪn][ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l] [waɪl] [ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] [rɪˈmuːvd] [frʌm; frəm][ðə; ði] [stɑːrtʃ] , [ˈdʌstɪd] [ænd; ənd] [ˈdɪpt]
in a little while they may be removed from the starch, dusted and dipped
在 一个 小的 尽管 他们 可能 是 已移除 从 这 淀粉 , 掸去灰尘 和 浸入
[æz; əz] [brɪˈfɔːr] .
as before .
作为 前 :
过一会儿就可以把它们从淀粉中取出，像以前一样撒上淀粉，蘸上淀粉。

[ɪn] [ðɪs] [seɪm] [ˈmɪkstʃər] [meɪ] [biː; bi] [ˈdɪpt] [drɔːps] [meɪd] [frʌm; frəm] [ˈpaʊdərd] [ˈʃʊgər] [ɪn][ðə; ði]
In this same mixture may be dipped drops made from powdered Sugar in the
在 这 相同的 混合物 可能 是 浸入 滴 制成 从 粉末状 糖 在 这
[ˈfaːləʊɪŋ] [wei] :
following way :
下列的 方式 :
可以将用糖粉制成的滴状物按以下方式滴入上述混合物中：

[ɡreɪt] [ðə; ði][ˌaʊtˈsaɪd][ˈraɪn][ʌv; əv][ə; eɪ] [fjuː] [ˈlemənz] , [ænd; ənd] [ˈhævɪŋ] [fɔːrmd] [ðə; ði] [ˈʃʊgər] [ˈɪntuː]
Grate the outside rine of a few Lemons, and having formed the Sugar into
格特 这 外部 林恩 的 一个 很少 柠檬 , 和 拥有 形成 这 糖 进入
[ə; eɪ][kəʊn] ,
a cone ,
一个 锥体 ,
将几个柠檬的外层磨碎，然后将糖捏成圆锥形，

[ˈhɑːləʊ] [aʊt][ðə; ði][tɑːp] ; [pɔːr] [ˈɪntuː] [ðɪs] [ðə; ði][dʒuːs] [skwiːzd] [frʌm; frəm][ðə; ði] [ˈlemənz] ,
hollow out the top ; pour into this the juice squeezed from the Lemons ,
空洞的 出去 这 顶部 ; 倒 进入 这 这 汁 挤压 从 这 柠檬 ,
将顶部挖空；将挤出的柠檬汁倒入其中，

[təˈgeðər] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][ˈraɪn] , [ænd; ənd][wɜːrk][ɔːl][ˈɪntuː][ə; eɪ] [kri:m] ;
together with the rine, and work all into a Cream ;
一起 和 这 林恩 , 和 工作 全部 进入 一个 奶油 ;
与盐一起，全部揉成奶油状；

[duː][ðə; ði] [seɪm] [wɪð; wɪθ][ˈɔːrɪndʒɪz] [ænd; ənd][wɪð; wɪθ][ˈeni] [kaɪnd][ʌv; əv] [fruːt] [dʒuːs] ;
do the same with Oranges and with any kind of Fruit juice ;
做 这 相同的 和 橙子 和 和 任何 种类 的 水果 汁 ;
对橙子和任何种类的果汁也这样做；

[eɪ diː ˈdiː][ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l][ˈsɪtrɪk][ˈæsaɪd] [dɪˈzɔːlvd] [ɪn][ˈwɔːtər][tuː; tə] [brɪŋ] [aʊt][ðə; ði] [fruːt] [ˈfleɪvər] ;
add a little Citric Acid dissolved in water to bring out the Fruit flavor ;
添加 一个 小的 柠檬酸 酸 溶解 在 水 到 带来 出去 这 水果 味道 ;
加入少量溶于水的柠檬酸，以增强水果风味；

[ˈɔːlsəʊ] , [dɪp][ɪn] [ðɪs] [ˈmɪkstʃər] [ˈrəʊstɪd] [ˈɑːməndz] , [ˈnuːgət] [kʌt][ɪntuː][smɔːl] [skwer] , [ˈmɑːrʃmeləʊ]
also , **dip in this mixture roasted Almonds** , **Nougat cut into small squares** , **Marshmallow**
还 , 蘸 在 这 混合物 烤 杏仁 , 牛轧糖 切 进入 小的 正方形 , 棉花糖
[dra:ps] ,
Drops ,
滴 ,

此外，还可以将烤杏仁、切成小方块的牛轧糖和棉花糖块蘸入这种混合物中。

[ˈkəʊkə,nʌt] [peɪst] , [pleɪn] [ˈfɑːndənt] [skwer] , [ˈpleɪsɪŋ] [æn; ən] [ˈɪŋɡlɪʃ] [ˈwɔːlnʌt] [hæf][ɑːn][ðə; ði][tɑːp] .
Cocoanut Paste , **plain Fondant squares** , **placing an English Walnut half on the top** .
椰子 粘贴 , 清楚的 翻糖 正方形 , 放置 一个 英语 核桃 一半 在 这 顶部 .
椰子酱，原味翻糖方块，顶部放半颗英国核桃。

[tuː; tə] [meɪk] [swiːt] [ˈtʃɔːklət] [frʌm; frəm] [pleɪn] .
TO MAKE SWEET CHOCOLATE FROM PLAIN .
到 制作 甜的 巧克力 从 清楚的 .
用普通巧克力制作甜巧克力。

[melt][ɪn][ðə; ði] [ˈtʃɔːklət] [ˈwɔːrmər] [ˈeni] [ˈnʌmbər] [paʊndz] [ʌv; əv][ˈkəʊkəʊ] [peɪst] ; [wen] [dɪˈzɑːlvd]
Melt in the Chocolate warmer any number pounds of Cocoa Paste ; when dissolved
融化 在 这 巧克力 更温暖 任何 数字 磅 的 可可 粘贴 ; 什么时候 溶解
[stɜːr][ɪntuː] [-]
stir into [87]
搅拌 进入 [-]

在巧克力加热器中融化任意磅数的可可糊；溶解后搅拌到[87]

[aɪ ˈtiː][wʌn][hæf] [paʊnd] [ʌv; əv] [faɪn] [ˈʃʊgər] [dʌst] [tuː; tə] [iːt] [paʊnd] [ʌv; əv][ˈkəʊkəʊ] [peɪst] .
it one half pound of fine Sugar dust to each pound of Cocoa Paste .
它 一 一半 磅 的 美好的 糖 灰尘 到 每个 磅 的 可可 粘贴 .
每磅可可糊中加入半磅细糖粉。

[ˈpreɪ,liːnz] .
PRALINES .
果仁糖 .

果仁糖。

[kʊk] [fɔːr] [paʊndz] [ʌv; əv] [ˈʃʊgər] , [smɔːl] [spuːn] [ʌv; əv] [kriːm] [ˈtɑːrtər] ,
Cook four pounds of Sugar , small spoon of cream tartar ,
厨师 四 磅 的 糖 , 小的 勺子 的 奶油 鞣鞣 ,
将四磅糖、一小勺塔塔粉一起煮沸。

[wʌn][kwɔːrt] [rɪtʃ] [kriːm] [tuː; tə][ə; eɪ] [ˈveri] [sɔːft] [bɔːl] ;
one quart rich Cream to a very soft ball ;
一 夸脱 富有的 奶油 到 一个 非常 柔软的 球 ;
将一夸脱浓奶油揉成一个非常柔软的球；

[set] [ɔːf] [ænd; ənd][wɜːrk][ðə; ði] [ˈʃʊgər] [ɑːn][ðə; ði] [saɪdz] [ʌv; əv][ðə; ði][ˈbeɪs(ə)n] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [smɔːl]
set off and work the Sugar on the sides of the basin with a small
放 离开 和 工作 这 糖 在 这 侧面 的 这 盆地 和 一个 小的
[ˈwʊd(ə)n] [ˈspæɪtʃələ] [ʌnˈtɪl] , [aɪ ˈtiː] [tɜːrnz] [ˈklaʊdi] ;
wooden spatula until it turns cloudy ;
木制的 抹刀 直到 它 转弯 多云 ;
用小木铲将糖在盆壁上搅动，直到糖变浑浊；

[wɜːrk] [ðɪs] [klaʊd] [ɪntuː][ðə; ði][ˈbɑːdi][ʌv; əv][ðə; ði] [ˈʃʊgər] ,
work this cloud into the body of the Sugar ,
工作 这 云 进入 这 身体 的 这 糖 ,
将这团云融入糖的本体中，

[ænd; ənd][sɒʃ][ɑ:n][ʌn'tɪ][,aɪ'ti:][hæz; həz][ə; eɪ] ['waɪtɪ] ['ə'pɪrəns] [θru:'aʊt] ; [ðen] , [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]
and so on until it has a whitish appearance throughout ; then , with a
和 所以 在 直到 它 有 一个 白色 外貌 自始至终 ; 然后 , 和 一个
['fʌn(ə)l] ,
funnel ,
漏斗 ;

如此反复，直到通体呈现白色；然后，用漏斗，

[rʌn][,aɪ'ti:][ˈɪntu:] [stɑ:rtɪ] [prɪnts] ; [ɪn][ə; eɪ] [fju:] [ˈaʊərz] [ðeɪ] [meɪ] [bi:; bi][ˈteɪkən][aʊt] ,
run it into starch prints ; in a few hours they may be taken out ,
跑步 它 进入 淀粉 印刷 ; 在 一个 很少 小时 他们 可能 是 已采取 出去 ;
把它倒入淀粉浆糊中；几个小时后就可以取出来了。

[ˈdʌstɪd] [ænd; ənd] [ˈdɪpt] [ɪn][meltɪd] [ˈtʃɔ:klət] , [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [ˈmænər] [æz; əz] [ˈbɒnbɒnz] , [wɪð; wɪθ]
dusted and dipped in melted Chocolate , in the same manner as Bonbons , with
掸去灰尘 和 浸入 在 融化 巧克力 , 在 这 相同的 方式 作为 糖果 , 和
[ə; eɪ][ˈwaɪər][ˈleɪdl] ,
a wire ladle ,
一个 金属丝 勺子 ;

用铁丝勺蘸上融化的巧克力，像制作巧克力糖果一样，将巧克力粉撒在上面。

[ˈdra:pɪŋ] [ðem; ðəm][ɑ:n] [ʃi:ts] [ʌv; əv][tɪn] [ˈkʌvəd] [wɪð; wɪθ][wæks][ˈpeɪpər] ; [meɪk] [ðem; ðəm][ɪn]
dropping them on sheets of tin covered with wax paper ; make them in
下降 他们 在 纸张 的 锡 涵盖 和 蜡 纸 ; 制作 他们 在
[vəˈnɪlə] ,
Vanilla ,
香草 ;

将它们放在铺有蜡纸的锡板上；用香草口味制作。

[ˈstrɔ:beri] , [ˈnektər] , [ˈlemən] , [ˈɔ:rɪndʒ] [ænd; ənd] [ˈkɔ:fi] .
Strawberry , Nectar , Lemon , Orange and Coffee :
草莓 , 花蜜 , 柠檬 , 橙子 和 咖啡 .
草莓、花蜜、柠檬、橙子和咖啡。

[tu:; tə] [meɪk] [ˈkɔ:fi] , [teɪk] [wʌn] - [hæf] [paʊnd] [best] [graʊnd] [ˈkɔ:fi] [tu:; tə][wʌn][kwɔ:rt][ʌv; əv][ˈwɔ:tər] ;
To make Coffee , take one - half pound best ground Coffee to one quart of water ;
到 制作 咖啡 , 拿 一 - 一半 磅 最好的 地面 咖啡 到 一 夸脱 的 水 ;
要冲泡咖啡，取半磅优质研磨咖啡粉，加入一夸脱水；

[set][ɑ:n][ðə; ði][ˈfaɪər][ænd; ənd] [brɪŋ] [tu:; tə][ə; eɪ][bɔɪl] ; [set] [ɔ:f] [ænd; ənd][let] [ˈsɪməɪ] [ə; eɪ] [fju:]
set on the fire and bring to a boil ; set off and let simmer a few
放 在 这 火 和 带来 到 一个 熬 ; 放 离开 和 让 煨 一个 很少
[ˈmoʊmənts] ;
moments ;
时刻 ;

开火煮沸；关火后小火慢炖片刻；

[ðen] [streɪn] , [ænd; ənd][ju:z] [ðɪs] [ˈlɪkwɪd][tu:; tə] [kʊk] [ðə; ði] [ˈʃʊgər] [wɪð; wɪθ] [ɪnˈsted] [ʌv; əv] [kri:m] ,
then strain , and use this liquid to cook the Sugar with instead of Cream ,
然后 拉紧 , 和 使用 这 液体 到 厨师 这 糖 和 反而 的 奶油 ,
然后过滤，用过滤后的液体代替奶油来煮糖。

[ænd; ənd] [ˈfɪnɪʃ] [æz; əz] [bɪˈfɔ:r] ; [ˈeni][kaɪnd][ʌv; əv][ˈdʒeli] [meɪ] [bi:; bi] [ˈdɪpt] [ɪn] [ˈtʃɔ:klət] , [ænd; ənd]
and finish as before ; any kind of Jelly may be dipped in Chocolate , and
和 结束 作为 前 ; 任何 种类 的 果冻 可能 是 浸入 在 巧克力 , 和
[ɑ:r; əɪ] [ˈveri] [naɪs] .
are very nice .
是 非常 好的 .

最后照之前的步骤完成；任何种类的果冻都可以蘸巧克力，味道都非常好。

[tuː; tə] [θɪn] [ˈtʃɔːklət] [wen] [tuː] [θɪk] [fɔːr; fər] [ˈdɪpɪŋ] , [ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l][ˈkoʊkoʊ] [ˈbʌtər] ,
To thin Chocolate when too thick for dipping , add a little Cocoa Butter ,
到 薄的 巧克力 什么时候 也 厚的 为了 浸渍 , 添加 一个 小的 可可 黄油 ,
如果巧克力太稠不适合蘸取，可以加入少许可可脂稀释。

[reɪp] [siːd] [ɔɪl][ɔːr] [freʃ] [ˈmeltɪd] [ˈsuːɪt] .
Rape Seed Oil or fresh melted Suet .
强奸 种子 油 或者 新鲜的 融化 羊脂 .
菜籽油或新鲜融化的牛油。

[tuː; tə] [ˈθɪkən] [wen] [tuː] [θɪn] , [ˌeɪ diː ˈdiː][ˈfaɪn] [ˈʊgər] [dʌst] .
To thicken when too thin , add fine Sugar dust .
到 加厚 什么时候 也 薄的 , 添加 美好的 糖 灰尘 .
如果太稀，可以加入细糖粉增稠。

[ˈtʃɔːklət] [fɔːr; fər] [ˈdɪpɪŋ] [kæn; kən][biː; bi] [ˈfleɪvər] [-]
Chocolate for dipping can be flavored [88]
巧克力 为了 浸渍 能 是 调味 [-]
蘸酱用巧克力可以添加各种口味[88]

[wɪð; wɪθ] [vəˈnɪlə] [ˈʊgər] , [ˈɡraʊnd] [ˈsɪnəmən] , [ˈkloʊvz] , [ˈɔːlspɑɪs][ɔːr] [meɪs] .
with vanilla sugar , ground cinnamon , cloves , allspice or mace .
和 香草 糖 , 地面 肉桂 , 丁香 , 多香果 或者 锤 .
加入香草糖、肉桂粉、丁香、多香果或肉豆蔻。

[ˈvɑːrniʃ] [fɔːr; fər] [ˈtʃɔːklət] [wɜːrk] .
VARNISH FOR CHOCOLATE WORK .
漆 为了 巧克力 工作 .
巧克力工艺用清漆。

[pleɪs] [ɪn][ə; eɪ] [ɡlæs] [dʒɑːr][ə; eɪ][ˈkwɑːntəti][ʌv; əv] [ɡʌm] [ʃəˈlæk, ˈjelæk] ; [pɔːr] [ˈoʊvər][aɪ ˈtiː] [ɪˈnʌf]
Place in a glass jar a quantity of Gum Shellac ; pour over it enough
地方 在 一个 玻璃 罐 一个 数量 的 胶 虫胶 ; 倒 超过 它 足够的
[ˈælkəhɔːl][tuː; tə][ˈkʌvər] ;
Alcohol to cover ;
酒精 到 覆盖 ;
将一定量的虫胶放入玻璃罐中；倒入足够的酒精将其覆盖；

[let] [rɪˈmeɪn] [tɪl] [nekst] [deɪ] ; [wen] [ˈredi] [tuː; tə][juːz] , [pɔːr] [aʊt][ə; eɪ][ˈkwɑːntəti][ɪn][ə; eɪ][ˈves(ə)l] ;
let remain till next day ; when ready to use , pour out a quantity in a vessel ;
让 保持 直到 下一个 天 ; 什么时候 准备好 到 使用 , 倒 出去 一个 数量 在 一个 血管 ;
静置至次日；待用时，取适量倒入容器中；

[ˌeɪ diː ˈdiː][ˈælkəhɔːl][ʌnˈtɪl][ʌv; əv][ðə; ðɪ] [kənˈsɪstənsɪ] [ʌv; əv] [ˈvɑːrniʃ] , [ðen] [əˈplaɪ] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [brʌʃ] .
add Alcohol until of the consistency of varnish , then apply with a brush .
添加 酒精 直到 的 这 一致性 的 漆 , 然后 申请 和 一个 刷子 .
加入酒精直至达到清漆的稠度，然后用刷子涂抹。

[ˈæp(ə)l] [ˈdʒeli] .
APPLE JELLY .
苹果 果冻 .
苹果果冻。

[teɪk] [ˈeni][ˈkwɑːntəti][ʌv; əv] [swiːt] [ˈæplz] ; [kʌt][ðəm; ðəm][ˈɪntuː][ˈslaɪsɪz] ,
Take any quantity of Sweet Apples ; cut them into slices ,
拿 任何 数量 的 甜的 苹果 ; 切 他们 进入 切片 ,
取适量甜苹果，切成片，

[ænd; ænd][pʊt][ðəm; ðəm][ˈɪntuː][ə; eɪ][ˈbeɪs(ə)n][wɪð; wɪθ] [ɪˈnʌf] [ˈwɔːtər][tuː; tə][ˈkʌvər] ;
and put them into a basin with enough water to cover ;
和 放 他们 进入 一个 盆地 和 足够的 水 到 覆盖 ;
将它们放入盆中，加水至没过它们；

[set][ɑ:n][ðə; ði][ˈfaɪər][ænd; ənd] [kʊk] [ʌnˈtɪl][kwaɪt][sɔ:ft] ; [rɪˈmu:v] [ænd; ənd][rʌb] [θru:] [ə; eɪ][faɪn]
set on the fire and cook until quite soft ; remove and rub through a fine
放在这火和厨师直到相当柔软的；消除和擦通过一个美好的
[sɪv] ;
sieve ;
筛；

放在火上煮至完全软烂；取出后用细筛过滤；

[naʊ] , [ɪf] [ˈwɪʃɪŋ] [tu:: tə][rʌŋ] [ðɪs] [ɪn] [stɑ:rtɪ] [fɔ:r; fər] [ˈdɪpɪŋ] ,
now , if wishing to run this in starch for dipping ,
现在，如果祝到跑步这在淀粉为了浸渍，
[ˈdɪpɪŋ] ,
如果想用淀粉水浸泡后蘸着吃，

[eɪ di: ˈdi:][tu:: tə][wʌŋ][kwɔ:rt][ʌv; əv] [ðɪs] [pʌlp] [wʌŋ] [aʊns] [ʌv; əv] [dɪˈzɔ:lvd] [ˈdʒelətn] ;
add to one quart of this pulp one ounce of dissolved Gelatine ;
添加到一夸脱的这纸浆一盎司的溶解明胶；
[ˈdʒelətn] ;
在一夸脱这种果浆中加入一盎司溶解的明胶；

[ðen] [kʊk] [faɪv] [paʊndz] [ʌv; əv] [ˈʊgər] [tu:: tə][ə; eɪ] [gʊd] [bɔ:l] , [ænd; ənd][stɜ:r][ɪn] [ðɪs] [pʌlp] ;
then cook five pounds of Sugar to a Good Ball , and stir in this pulp ;
然后厨师五磅的糖到一个好的球，和搅拌在这纸浆；
[ˈdʒelətn] ;
然后将五磅糖煮成浓稠的糖球，再拌入这些糖渣；

[naʊ] , [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [ˈfʌn(ə)l] , [rʌŋ][aɪ ˈti:][ˈɪntu:][ðə; ði] [stɑ:rtɪ] [prɪnts] ; [nekst] [deɪ] ,
now , with a funnel , run it into the starch prints ; next day ,
现在，和一个漏斗，跑步它进入这淀粉印刷；下一个天，
[ˈdʒelətn] ;
现在，用漏斗将浆料倒入淀粉印版中；第二天，

[ˈæftər] [rɪˈmu:vɪŋ] [ðem; ðəm][frʌm; frəm][ðə; ði] [stɑ:rtɪ] [ænd; ənd] [dʌstɪŋ] , [ðeɪ] [ɑ:r; ər] [ˈredi] [tu:: tə][dɪp]
after removing them from the starch and dusting , they are ready to dip
后移除他们从这淀粉和除尘，他们是准备好到蘸
[ˈdʒelətn] ;
[ˈdʒelətn] ;
[ˈdʒelətn] ;
[ˈdʒelətn] ;

从淀粉中取出并撒上粉后，就可以蘸酱了；

[bʌt; bət] [ɪf] [ə; eɪ] [stɪf] [ˈdʒeli][ɪz][ˈwɑ:ntɪd][fɔ:r; fər][ˈdʒeli][roʊlz] , [et ˈsetərə; ɪt ˈsetərə] . ,
but if a stiff Jelly is wanted for Jelly Rolls , etc : :
但如果一个僵硬的果冻是通缉为了果冻卷，ETC : ,
[ˈdʒelətn] ;
但如果想要制作果冻卷等食物，需要质地较硬的果冻，

[eɪ di: ˈdi:][tu:: tə] [i:tɪ] [paɪnt][ʌv; əv] [ðɪs] [pʌlp] [wʌŋ] [paʊnd] [ʌv; əv][ˈpʌlvəraɪzd] [ˈʊgər] ;
add to each pint of this pulp one pound of pulverized Sugar ;
添加到每个品脱的这纸浆一磅的粉碎的糖；
[ˈdʒelətn] ;
每品脱果肉中加入一磅糖粉；

[set][ɑ:n][ðə; ði][ˈfaɪər][ænd; ənd][bɔɪl] , [ˈstɜ:rɪŋ] [ɔ:l][ðə; ði][taɪm] ,
set on the fire and boil , stirring all the time ,
放在这火和熬，搅拌全部这时间，
[ˈdʒelətn] ;
放在火上煮沸，期间要不停搅拌。

[ʌnˈtɪl][aɪ ˈti:][brˈɡɪnz] [tu:: tə] [ədˈhɪr] [tu:: tə][ðə; ði][ˈspætʃələ] ; [ðen] [rɪˈmu:v] [ænd; ənd] [pɔ:r] [aʊt][ˈɪntu:]
until it begins to adhere to the spatula ; then remove and pour out into
直到它开始粘到到这抹刀；然后消除和倒出去进入
[pænz][ɔ:r] [treɪz] ,
pans or trays ,
平底锅或者托盘，
[ˈdʒelətn] ;
直到它开始粘在锅铲上；然后取出并倒入平底锅或托盘中。

[ˈspredɪŋ] [aɪ ˈti:][ʌv; əv][ˈeni] [ˈθɪknəs] [wɪʃt] ; [ðɪs] [ɪz][ðə; ði][ˈbeɪsɪs][ʌv; əv][ˈɔ:lmoʊst][ɔ:l] [-]
spreading it of any thickness wished ; this is the basis of almost all [89]
传播它的任何厚度希望；这是这基础的几乎全部 [-]
[ˈdʒelətn] ;
将其涂抹成任何所需的厚度；这几乎是所有[89]的基础

[ˈdʒeliz] , [sʌtʃ] [æz; əz] [ˈstrɔːberi] , [ˈræzberi] , [ˈpaɪnæp(ə)l] , [et ˈsetərə; ɪt ˈsetərə] . ; [ˈsɪmpli] [ˈkʌlər]
Jellies , **such as Strawberry** , **Raspberry** , **Pineapple** , **etc** . ; **simply color**
果冻 , 这样的 作为 草莓 , 覆盆子 , 菠萝 , ETC . ; 简单地 颜色
[ænd; ənd][ˈfleɪvər][tuː; tə][tuː; tə][suːt] [teɪst] .
and flavor to to suit taste .
和 味道 到 到 套装 品尝 .
果冻, 例如草莓味、覆盆子味、菠萝味等; 只需根据口味添加颜色和香料即可。

[ˈæprɪkɑːt; ˈeɪprɪkɑːt] [ˈdʒeli] .
APRICOT JELLY .
杏 果冻 .
杏子果冻。

[kʊk] [ten] [paʊndz] [ʌv; əv] [ˈʊgər] [tuː; tə][ə; eɪ][hɑːrd] [bɔːl] ;
Cook ten pounds of Sugar to a Hard Ball ;
厨师 十 磅 的 糖 到 一个 难的 球 ;
将十磅糖煮成硬球;

[ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː][tuː; tə][ˌaɪ ˈtiː][faɪv] [paʊndz] [ʌv; əv][ˈæprɪkɑːt; ˈeɪprɪkɑːt] [pʌlp] , [ˈhævɪŋ] [streɪnd] [ˌaɪ ˈtiː]
then add to it five pounds of Apricot Pulp , **having strained it**
然后 添加 到 它 五 磅 的 杏 纸浆 , 拥有 紧张 它
[θruː] [ə; eɪ][faɪn] [sɪv] ;
through a fine sieve ;
通过 一个 美好的 筛 ;
然后加入五磅杏肉浆, 用细筛过滤后加入;

[pɔːr] [ə; eɪ][ˈpɔːr(ə)n][ˈɪntuː][ə; eɪ] [ˈfʌn(ə)l] [ænd; ənd][set][ðə; ði][rest] [nɪr] [ðə; ði][ˈfaɪər][tuː; tə] [kiːp] [wɔːrm] ;
pour a portion into a funnel and set the rest near the fire to keep warm ;
倒 一个 部分 进入 一个 漏斗 和 放 这 休息 靠近 这 火 到 保持 温暖的 ;
将一部分倒入漏斗中, 其余部分放在火边保温;

[rʌn][ˌaɪ ˈtiː][ˈɪntuː] [stɑːrtʃ] [prɪnts] , [ænd; ənd][let][ˌaɪ ˈtiː] [rɪˈmeɪn] [ʌnˈtɪl][nekst] [deɪ] : [ðeɪ] [meɪ] [ðen] [biː; bi]
run it into starch prints , **and let it remain until next day** : **they may then be**
跑步 它 进入 淀粉 印刷 , 和 让 它 保持 直到 下一个 天 : 他们 可能 然后 是
[rɪˈmuːvd] ,
removed ,
已移除 ,
将其倒入淀粉印泥中, 静置至第二天: 然后即可去除。

[ˈdʌstɪd] [ˈfriː] [ʌv; əv] [ˈeni] [ədˈhɪrɪŋ] [stɑːrtʃ] , [ænd; ənd] [ˈdɪpt] [ɪn][meltɪd] [ˈfɑːndənt] .
dusted free of any adhering starch , **and dipped in melted Fondant** .
掸去灰尘 自由的 的 任何 粘附 淀粉 , 和 浸入 在 融化 翻糖 .
去除所有残留的淀粉, 然后浸入融化的翻糖中。

[preɪˈzɜːvɪŋ, prɪˈzɜːvɪŋ, priːˈzɜːvɪŋ] [ˈfruːts] .
PRESERVING FRUITS .
保存 水果 .
水果保藏。

[sɪˈlekt] [ðə; ði][ˈfaɪnɪst] [fruːt] , [bʌt; bət][nɑːt] [tuː] [raɪp] , [ænd; ənd] [per] [sʌtʃ] [æz; əz] [ˈpiːtʃɪz] ,
Select the finest Fruit , **but not too ripe** , **and pare such as Peaches** ,
选择 这 最好的 水果 , 但 不是 也 成熟 , 和 削减 这样的 作为 桃子 ,
挑选品质最好的水果, 但不要太熟, 并削皮, 例如桃子。

[ˈkwɪnz] [ænd; ənd] [perz] ; [ðen] , [wɪð; wɪθ][æŋ; ən][ˈɔːrd(ə)nerɪ][fɔːrk] , [prɪk] [ðem; ðəm][tuː; tə][ðə; ði]
Quinces and Pears ; **then** , **with an ordinary fork** , **prick them to the**
榲桲 和 梨 ; 然后 , 和 一个 普通的 叉 , 刺 他们 到 这
[siːd] [ɪn] [ˈsevrəl] [ˈpleɪsɪz] ,
seed in several places ,
种子 在 一些 地方 ,
将榲桲和梨子切开; 然后用普通的叉子, 在果实上扎几个孔, 直到种子处。

[soʊ] [ðæt] [ðə; ði] [er] [ɪn] [ðə; ði] [fru:t] [meɪ] [ɪ'skeɪp] ,
so that the air in the Fruit may escape ;
所以 那 这 空气 在 这 水果 可能 逃脱 ;
以便让水果中的空气逸出。

[ænd; ənd][ˈɔ:lsoʊ][soʊ][ðə; ði] [ˈʊgər] [meɪ] [ˈentər] [ðə; ði] [fru:t] [mɔ:r] [i:zəli] ;
and also so the Sugar may enter the Fruit more easily ;
和 还 所以 这 糖 可能 进入 这 水果 更多的 容易地 ;
这样一来，糖分也更容易进入水果中；

[æz; əz] [ðei] [ɑ:r; ər] [prɪkt] [θrou] [ðem; ðəm][ˈɪntu:][kəʊld][ˈwɔ:tər] ,
as they are pricked throw them into cold water ,
作为 他们 是 刺痛 扔 他们 进入 寒冷的 水 ;
被扎破后，立即将它们扔进冷水中。

[ðɪs] [priˈvents, priˈvents][ðem; ðəm][frʌm; frəm] [bɪˈklʌmɪŋ] [blæk] [ɪn] [ðə; ði] [ˈpleɪsɪz] [prɪkt] ; [naʊ] ,
this prevents them from becoming black in the places pricked ; now ,
这 阻止 他们 从 成为 黑色的 在 这 地方 刺痛 ; 现在 ;
这样可以防止它们在被刺的地方变黑；现在，

[pʊt][ðem; ðəm][ˈɪntu:][ə; eɪ][ˈbeɪs(ə)n][ʌv; əv][hɑ:t][ˈwɔ:tər] , [ˈletɪŋ] [ðem; ðəm] [ˈsɪməɪ] [ʌnˈtɪl] [ˈpɑ:r,bɔɪld] ,
put them into a basin of hot water , letting them simmer until parboiled ,
放 他们 进入 一个 盆地 的 热的 水 ; 出租 他们 煨 直到 半熟 ;
将它们放入一盆热水中，小火煮至半熟。

[ðen] , [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [ˈskɪmɪŋ] [ˈleɪdl] ,
then , with a skimming ladle ;
然后 ; 和 一个 撇脂 勺子 ;
然后，用撇油勺，

[dɪp][ðem; ðəm][frʌm; frəm][ðə; ði][hɑ:t][ˈwɔ:tər][ænd; ənd][drɔ:p][ðem; ðəm][ˈɪntu:][ə; eɪ][ˈbeɪs(ə)n][ʌv; əv][kəʊld]
dip them from the hot water and drop them into a basin of cold
蘸 他们 从 这 热的 水 和 降低 他们 进入 一个 盆地 的 寒冷的
[ˈwɔ:tər] ,
water ,
水 ;
将它们从热水中取出，放入一盆冷水中。

[əˈlaʊɪŋ] [ðem; ðəm][tu:; tə] [rɪˈmeɪn] [ə; eɪ] [fju:] [ˈmoʊmənts] ;
allowing them to remain a few moments ;
允许 他们 到 保持 一个 很少 时刻 ;
让他们停留片刻；

[rɪˈmu:v] [frʌm; frəm][ðə; ði][ˈwɔ:tər][ænd; ənd][pʊt][ɑ:n][ə; eɪ] [her] [sɪv] [tu:; tə][dreɪn] ; [wen] [dreɪnd] ,
remove from the water and put on a hair sieve to drain ; when drained ,
消除 从 这 水 和 放 在 一个 头发 筛 到 流走 ; 什么时候 排水 ;
从水中取出，放在细筛上沥干水分；沥干后，

[pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ][waɪd] - [maʊðd] [krɔ:k] [ænd; ənd] [-]
put them in a wide - mouthed crock and [90]
放 他们 在 一个 宽的 - 嘴巴 缸 和 [-]
把它们放在一个宽口陶罐里[90]

[brɪŋ] [tu:; tə][ə; eɪ] [bɔɪl] [ə; eɪ][ˈkwɑ:ntəti][ʌv; əv][ˈsɪmp(ə)] [ˈsɪrəp] ; [pɔ:r] [ðɪs] [ˈoʊvər] [ðə; ði] [fru:t] ;
bring to a boil a quantity of simple syrup ; pour this over the Fruit ;
带来 到 一个 熬 一个 数量 的 简单的 糖浆 ; 倒 这 超过 这 水果 ;
将一定量的糖浆煮沸；将煮沸的糖浆浇在水果上；

[ðen] [pleɪs] [ə; eɪ] [pleɪt] [ˈoʊvər] [ðə; ði][tɑ:p][tu:; tə][həʊld][ðə; ði] [fru:t] [ˈʌndər] [ðə; ði] [ˈsɪrəp] ;
then place a plate over the top to hold the Fruit under the syrup ;
然后 地方 一个 盘子 超过 这 顶部 到 抓住 这 水果 在下面 这 糖浆 ;
然后在上面放一个盘子，用来盛放浸在糖浆下的水果；

[set] [ə'wei] [tɪl] [nekst] [deɪ] ,
set away till next day ,
放 离开 直到 下一个 天 ;

先放好，留到第二天再用。

[ðen] ['empti] [ðɪs] [kra:k] [ʌv; əv] [fru:t] [ænd; ənd][pʊt][ðə; ði] ['sɪrəp] [ə'gen] ['ɪntu:][ðə; ði]['beɪs(ə)n] ,
then empty this crock of Fruit and put the syrup again into the basin ,
然后 空的 这 缸 的 水果 和 放 这 糖浆 再次 进入 这 盆地 ;
然后把这罐水果倒掉，再把糖浆倒回盆里。

[ænd; ənd] [brɪŋ] [dʒʌst][tu:; tə][ðə; ði][bɔɪl] ; [rɪ'tʊ:rn] [ə'gen] [tu:; tə][ðə; ði] [kra:k] [ænd; ənd]['klʌvə] [wɪð; wɪθ]
and bring just to the boil ; return again to the crock and cover with
和 带来 只是 到 这 熬 ; 返回 再次 到 这 缸 和 覆盖 和
[ðə; ði] [plɛt] ;
the plate ;
这 盘子 ;

将水烧开；再放回陶罐中，盖上盘子；

[du:] [ðɪs] [i:t] ['fɑ:lʊɪŋ] [deɪ] , [fɔ:r; fər][sɪks] [deɪz] ;
do this each following day , for six days ;
做 这 每个 下列的 天 , 为了 六 天 ;

接下来六天，每天都这样做；

[baɪ] [ðɪs] [taɪm][ðə; ði] [fru:t] [wɪl] [teɪk] [ʌp][noʊ] [mɔ:r] ['ʊgər] ; [pʊt][ðem; ðəm]['ɪntu:][ə; eɪ] [ku:l] [pleɪs] .
by this time the Fruit will take up no more Sugar ; put them into a cool place .
经过 这 时间 这 水果 将要 拿 向上 不 更多的 糖 ; 放 他们 进入 一个 凉爽的 地方 .
这时水果就不会再吸收糖分了；把它们放在阴凉处。

[gleɪzd] [fru:ts] .
GLAZED FRUITS .
釉面 水果 .

蜜饯水果。

[kʊk] [ə; eɪ] [fju:] [paʊndz] [ʌv; əv] ['ʊgər] [tu:; tə][ə; eɪ] [bləʊ] ;
Cook a few pounds of Sugar to a blow ;
厨师 一个 很少 磅 的 糖 到 一个 吹 ;

把几磅糖煮成一团；

[set] [ɔ:f] [ænd; ənd][,eɪ di: 'di:] [sʌt] [pri'z:rv] [fru:ts] [æz; əz][ɑ:r; ər]['wɑ:ntɪd] ; [ðen] , [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [smɔ:l]
set off and add such preserved Fruits as are wanted ; then , with a small
放 离开 和 添加 这样的 保存完好 水果 作为 是 通缉 ; 然后 , 和 一个 小的
['wʊd(ə)n] ['spætʃələ] ,
wooden spatula ,
木制的 抹刀 ,

取出并加入所需的蜜饯；然后，用一把小木铲，

[wɜ:rk][ðə; ði] ['ʊgər] [ə'genst] [ðə; ði][saɪdz][ʌv; əv][ðə; ði]['beɪs(ə)n][ʌn'tɪl] ['klaʊdi] ; [naʊ] ,
work the Sugar against the sides of the basin until cloudy ; now ,
工作 这 糖 反对 这 侧面 的 这 盆地 直到 多云 ; 现在 ,
将糖在盆壁上搅拌至浑浊；现在，

[dɪp][aʊt][ðə; ði] [fru:ts] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['skɪmɪŋ] ['leɪdl] , ['pleɪsɪŋ] [ðem; ðəm][ɑ:n][ə; eɪ]['waɪər] [skri:n]
dip out the Fruits with a skimming ladle , placing them on a wire screen
蘸 出去 这 水果 和 一个 撇脂 勺子 , 放置 他们 在 一个 金属丝 屏幕
[tu:; tə][draɪ] ,
to dry ,
到 干燥 ,

用漏勺将水果捞出，放在金属网上晾干。

[wɪtʃ] [wɪl] [rɪ'kwaɪər][æn; ən]['aʊər][ɔ:r][soʊ] ; [ðeɪ] [ɑ:r; ər] [ðen] ['redi] [fɔ:r; fər][ðə; ði] ['kaʊntər] .
which will require an hour or so ; they are then ready for the counter .
哪个 将要 要求 一个 小时 或者 所以 ; 他们 是 然后 准备好 为了 这 柜台 .

这大约需要一个小时；之后它们就可以上柜台了。

[ˈbrændɪd] [ˈtʃeriːz] .
BRANDIED CHERRIES .
白兰地 樱桃 .

白兰地樱桃。

[teɪk] [æn; ən][ˈoʊpən] [maʊðd] [dʒɑːr] , [tɪl] [aɪ ˈtiː][pɑːrt] [fəl] [ʌv; əv][ˈsɪmp(ə)l] [ˈsɪrəp] ,
Take an open mouthed jar , till it part full of simple Syrup ,
拿 一个 打开 嘴巴 罐 , 直到 它 部分 满的 的 简单的 糖浆 ,
取一个敞口罐子，倒入部分糖浆，

[ˈædɪŋ] [tuː; tə][aɪ ˈtiː][ˈælkəhɔːl] [ʌnˈtɪl] [ʌv; əv] [sʌtʃ] [streŋθ] [æz; əz] [dɪˈzaɪd] ,
adding to it Alcohol until of such strength as desired ,
添加 到 它 酒精 直到 的 这样的 力量 作为 想要的 ,
加入酒精直至达到所需的浓度。

[ænd; ɛnd][pʊt] [ˈɪntuː] [ðɪs] [ə; eɪ][ˈkwɑːntəti][ʌv; əv] [prɪˈzɜːrv] [ˈtʃeriːz] .
and put into this a quantity of preserved Cherries .
和 放 进入 这 一个 数量 的 保存完好 樱桃 .
并在其中加入一定量的蜜饯樱桃。

[wen] [ðeɪ] [hæv; həv] [rɪˈsiːvd] [səˈfɪ(ə)nt] [ˈfleɪvər][tuː; tə][suːt] [teɪst] ,
When they have received sufficient flavor to suit taste ,
什么时候 他们 有 已收到 充足的 味道 到 套装 品尝 ,
当它们吸收了足够的味道以达到理想的口味时，

[ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] [rɪˈmuːvd] [ænd; ɛnd] [ˈdɪpt] [ɪn][meltɪd] [ˈfɑːndənt] . [-]
they may be removed and dipped in melted Fondant . [91]
他们 可能 是 已移除 和 浸入 在 融化 翻糖 . [-]
可以将它们取出并浸入融化的翻糖中。[91]

[ˈsɪrəps] [fɔːr; fər][ðə; ði][ˈsoʊdə] - [ˈwɔːtər] [ˈfaʊnt(ə)n] .
SYRUPS FOR THE SODA - WATER FOUNTAIN .
糖浆 为了 这 苏打 - 水 喷泉 .
苏打水喷泉用糖浆。

[æz; əz] [ˈnɪrli] [tuː] - [θɜːrd] [ʌv; əv][ðə; ði] [kənˈfekʃənəz] [ˈhænd(ə)l][ˈsoʊdə] - [ˈwɔːtər] ,
As nearly two - thirds of the Confectioners handle Soda - Water ,
作为 几乎 二 - 三分之一 的 这 糖果商 处理 苏打 - 水 ,
近三分之二的糖果商经营苏打水，

[ə; eɪ] [fjuː] [ˈpræktɪk(ə)l][rɪˈsiːts, riːˈsiːts][fɔːr; fər] [ˈmeɪkɪŋ] [ðə; ði] [ˈsɪrəps] [moʊst] [juːst] , [wɪl] , [aɪ] [θɪŋk] , [biː; bi]
a few practical receipts for making the Syrups most used , will , I think , be
一个 很少 实际的 收据 为了 制作 这 糖浆 最多 用过的 , 将要 , 我 思考 , 是
[əkˈseptəb(ə)l][tuː; tə] [ˈmeni] .
acceptable to many .
可接受 到 许多 .
我认为，一些制作最常用糖浆的实用配方，很多人都会接受。

[ɪn] [prɪˈpeərɪŋ] [ˈsɪrəps] [fɔːr; fər][ðə; ði] [ˈfaʊnt(ə)n] [juːz][ˈoʊnli][ðə; ði] [best] [kənˈfekʃənərz] [ə; eɪ] [ˈʊgər] ,
In preparing Syrups for the Fountain use only the best Confectioner's A Sugar ,
在 准备 糖浆 为了 这 喷泉 使用 仅有的 这 最好的 糖果商 一个 糖 ,
制作喷泉糖浆时，只能使用最好的糖粉。

[æz; əz] [ðɪs] [ˈrendərz][ðə; ði] [ˈsɪrəps] [trænsˈpærənt] ; [dʌz] [nɑːt][ˌdiːkəmˈpouz][soʊ] [ˈredɪli] ,
as this renders the Syrups transparent ; does not decompose so readily ,
作为 这 渲染 这 糖浆 透明的 ; 做 不是 分解 所以 容易 ,
这样可以使糖浆变得透明；不易分解。

[ænd; ɛnd] [seɪvz] [ðə; ði] [taɪm] [ænd; ɛnd] [ˈtrʌb(ə)l] [ʌv; əv] [ˌklærəfɪˈkeɪʃn] ,
and saves the time and trouble of clarification ,
和 保存 这 时间 和 麻烦 的 澄清 ,
这样就省去了澄清的时间和麻烦。

[wɪtʃ] [ɪz] ['nesəsəri] [ɪf] [ə; eɪ] [pʊr] ['kwɑ:ləti][ʌv; əv] ['ʃʊgər] [ɪz] [ju:st] .
which is necessary if a poor quality of Sugar is used .
哪个 是 必要的 如果 一个 贫穷的 质量 的 糖 是 用过的 .

如果使用劣质糖，那就必须这样做。

['sɪrəps] [ɑ:r; ər][best] [prɪ'zɜ:rv] [baɪ] ['pʊtɪŋ] [ðem; ðəm][ɪn][smɔ:l] [ɜ:ðʒ-n] [dʒʌgz] , [wel] [kɔ:rkɪt] ,
Syrups are best preserved by putting them in small earthen jugs , well corked ,
糖浆 是 最好的 保存完好 经过 推杆 他们 在 小的 土 水罐 , 出色地 软木塞 ,
糖浆最好的保存方法是将其装入小陶罐中，并用软木塞密封。

[ænd; ənd][ɪn][ə; eɪ] [ku:l] [pleɪs] , ['reɪndʒɪŋ][ɪn]['tempɾətʃər; 'tempɾətʃʊr][frʌm; frəm] - [tu:; tə] 50° ['fɑ:r] .
and in a cool place , ranging in temperature from 40 to 50° Fahr .
和 在 一个 凉爽的 地方 , 范围 在 温度 从 - 到 50° 法尔 .
在凉爽的地方，温度在华氏40度到50度之间。

[tu:; tə] [prɪ'vent] ['sɪrəps] [frʌm; frəm] ['grænjʊleɪtɪŋ] ,
To prevent Syrups from granulating ,
到 防止 糖浆 从 造粒 ,
为防止糖浆结粒，

[eɪ di: 'di:] [ə; eɪ] [smɔ:l] ['ti:spu:n] [ʌv; əv] [kri:m] [ʌv; əv]['tɑ:rtər][tu:; tə] [i:tʃ] [twelv] [ænd; ənd][ə; eɪ][hæf]
add a small teaspoon of cream of tartar to each twelve and a half
添加 一个 小的 茶匙 的 奶油 的 鞣鞣 到 每个 十二 和 一个 一半
[paʊndz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] .
pounds of Sugar .
磅 的 糖 .
每十二磅半糖中加入一小茶匙塔塔粉。

['sɪrəps] [ðæt] [hæv; həv] [fər'mentɪd] [meɪ] [bi:; bi] [rɪ'stɔ:rd] [ə'gen] [baɪ] ['brɪŋɪŋ] [ðem; ðəm][tu:; tə][ðə; ðɪ]
Syrups that have fermented may be restored again by bringing them to the
糖浆 那 有 发酵 可能 是 恢复 再次 经过 带来 他们 到 这
['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] .
boiling point .
沸腾 观点 .
发酵的糖浆可以通过加热至沸点而恢复原状。

[ɔ:lweɪz] [ju:z][ə; eɪ] ['kɑ:pər] ['beɪs(ə)n][ɪn] [prɪ'peərɪŋ] [ɔ:l] [fru:t] ['sɪrəps] .
Always use a copper basin in preparing all Fruit Syrups .
总是 使用 一个 铜 盆地 在 准备 全部 水果 糖浆 .
制作所有水果糖浆时，务必使用铜盆。

['sɪmp(ə)l] ['sɪrəp] .
SIMPLE SYRUP .
简单的 糖浆 .

简易糖浆。

[tu:; tə] [i:tʃ] ['gælən][ʌv; əv]['wɔ:tər][eɪ di: 'di:][wʌn] - [fɔ:rθ] [aʊns] ['dʒelətn] ; [stɜ:r][ʌn'tɪl] [dɪ'zɑ:lvd] ,
To each gallon of water add one - fourth ounce Gelatine ; stir until dissolved ,
到 每个 加仑 的 水 添加 一 - 第四 盎司 明胶 ; 搅拌 直到 溶解 ,
[ðen] [eɪ di: 'di:] [twelv] [-]
then add twelve [92]
然后 添加 十二 [-]
每加仑水中加入四分之一盎司明胶；搅拌至溶解，然后加入十二[92]

[ænd; ənd][ə; eɪ][hæf] [paʊndz] [ʌv; əv] [kən'fekʃənərz] [ə; eɪ] ['ʃʊgər] ; [stɜ:r][ʌn'tɪl] [dɪ'zɑ:lvd] ;
and a half pounds of Confectioner's A Sugar ; stir until dissolved ;
和 一个 一半 磅 的 糖果商 一个 糖 ; 搅拌 直到 溶解 ;
加入半磅糖粉；搅拌至溶解；

[set] [ɔ:f] [ænd; ənd] [rɪ'mu:v] [ðə; ði] [skʌm] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn] [æn; ən] [ɜ:ðɜ:n] [dʒʌg] [fɔ:r; fər] [ju:z] [æz; əz]
set off and remove the scum and place in an earthen jug for use as
放 离开 和 消除 这 浮渣 和 地方 在 一个 土 水壶 为了 使用 作为
[ˈni:dɪd] .
needed .
需要 .

撇去浮沫，放入陶罐中备用。

[ə; eɪ] [vəˈraɪəti] [ʌv; əv] [ˈsɪrəps] [meɪ] [bi:; bi] [meɪd] [frʌm; frəm] [ðɪs] [ˈsɪrəp] [baɪ] [ˈædɪŋ] [ˈfleɪvərɪŋ] [ænd; ənd]
A variety of Syrups may be made from this Syrup by adding flavoring and
一个 种类 的 糖浆 可能 是 制成 从 这 糖浆 经过 添加 调味 和
[ˈkʌlər] ;
color ;
颜色 ;

通过添加香料和色素，可以用这种糖浆制成各种糖浆；

[bʌt; bət] [ðeɪ] [ɑ:r; ər] [ɑ:rtɪfɪ(ə)] [æt; ət] [best] , [ænd; ənd] [du:; nɑ:t] [kəm'per] [wɪð; wɪθ] [ðoʊz] [meɪd]
but they are artificial at best , and do not compare with those made
但 他们 是 人造的 在 最好的 , 和 做 不是 比较 和 那些 制成
[frʌm; frəm] [fru:t] [dʒu:sɪz] .
from Fruit juices .
从 水果 果汁 .

但它们充其量只是人工合成的，根本无法与果汁制成的产品相提并论。

[vəˈnɪlə] [ˈsɪrəp] .
VANILLA SYRUP .
香草 糖浆 .

香草糖浆。

[splɪt] [θri:] [vəˈnɪlə] [bi:nz] [ænd; ənd] [skreɪp] [aʊt] [ðə; ði] [ˈsentɜ-z, 'senɜ-z] ;
Split three Vanilla Beans and scrape out the centers ;
分裂 三 香草 豆子 和 刮 出去 这 中心 ;

将三根香草荚剖开，刮出中间的香草籽；

[,eɪ di: 'di:] [ðə; ði] [bi:nz] [tə'geðər] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [ˈsentɜ-z, 'senɜ-z] [tu:; tə] [wʌn] [ˈgælən] [ʌv; əv] [ˈwɔ:tər]
add the Beans together with the centers to one gallon of water
添加 这 豆子 一起 和 这 中心 到 一 加仑 的 水
[ænd; ənd] [wʌn] - [fɔ:rθ] [aʊns] [ˈdʒelətn] ;
and one - fourth ounce Gelatine ;
和 一 - 第四 盎司 明胶 ;

将豆子连同豆心一起放入一加仑水和四分之一盎司明胶中；

[əˈlaʊ] [tu:; tə] [bɔɪl] [ə; eɪ] [fju:] [ˈmoʊmənts] ; [ðen] [,eɪ di: 'di:] [twelv] [ænd; ənd] [wʌn] - [hæf] [paʊndz] [best]
allow to boil a few moments ; then add twelve and one - half pounds best
允许 到 熬 一个 很少 时刻 ; 然后 添加 十二 和 一 - 一半 磅 最好的
[ˈʊgər] ;
Sugar ;
糖 ;

煮沸片刻；然后加入十二磅半上等糖；

[stɜ:r] [ʌn'tɪl] [ɔ:l] [ɪz] [dɪ'zɑ:lvd] ; [rɪ'mu:v] [ænd; ənd] [teɪk] [ɔ:f] [ðə; ði] [skʌm] [ænd; ənd] [streɪn] [ˈɪntu:] [ə; eɪ]
stir until all is dissolved ; remove and take off the scum and strain into a
搅拌 直到 全部 是 溶解 ; 消除 和 拿 离开 这 浮渣 和 拉紧 进入 一个
[dʒʌg] .
jug .
水壶 .

搅拌至所有食材溶解；取出撇去浮沫，过滤到罐中。

[ə; eɪ] ['veri] [gʊd] [və'ni:lə] ['sɪrəp] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] [baɪ] ['ædɪŋ] [tuː; tə] ['sɪmp(ə)l] ['sɪrəp] [ə'baʊt] [faɪv]
A very good Vanilla Syrup may be made by adding to simple Syrup about five
一个 非常 好的 香草 糖浆 可能 是 制成 经过 添加 到 简单的 糖浆 关于 五
[ˈaʊnsɪz] [ʌv; əv] [və'ni:lə] ['ekstrækt; ɪk'strækt][tuː; tə] [i:tʃ] ['gælən] .
ounces of Vanilla extract to each gallon .
盎司 的 香草 提炼 到 每个 加仑 。

在每加仑糖浆中加入约五盎司香草精，即可制成非常优质的香草糖浆。

[ˈtʃɔːklət] ['sɪrəp] .
CHOCOLATE SYRUP .
巧克力 糖浆 。

巧克力糖浆。

[pleɪs] [ɑːn][ðə; ði][ˈfaɪər][wʌn][ˈgælən][ʌv; əv][ˈwɔːtər] ; [wen] [aɪ ˈtiː] [bɔɪlz] ,
Place on the fire one gallon of water ; when it boils ,
地方 在 这 火 一 加仑 的 水 ； 什么时候 它 沸腾 ；
[ˈfʌɪər] [wɔːtər] [bɔɪlz] ,
在火上放一加仑水；水沸腾后，

[eɪ diː ˈdiː] [twelv] [ˈaʊnsɪz] [ʌv; əv] [ˈtʃɔːklət] [ˈpaʊndɪd] [faɪn] ; [stɜːr][ʌn'tɪl] [dɪ'zɔːlvd] ,
add twelve ounces of Chocolate pounded fine ; stir until dissolved ,
添加 十二 盎司 的 巧克力 猛击 美好的； 搅拌 直到 溶解 ；
[ˈtʃɔːklət] [ˈpaʊndɪd] [faɪn] ; [stɜːr][ʌn'tɪl] [dɪ'zɔːlvd] ,
加入十二盎司捣碎的巧克力；搅拌至完全溶解。

[ðen] [rɪ'muːv] [ænd; ənd][let][stænd][ʌn'tɪl] [ˈnɪrli] [kʊəld] ;
then remove and let stand until nearly cold ;
然后 消除 和 让 站立 直到 几乎 寒冷的；
[rɪ'muːv] [ænd; ənd][let][stænd][ʌn'tɪl] [ˈnɪrli] [kʊəld] ;
然后取出，静置至快凉；

[wen] [ə; eɪ] [skʌm] [ʌv; əv] [griːs] [wɪl] [fɔːrm][ɑːn][ðə; ði][tɑːp] ,
when a scum of grease will form on the top ,
什么时候 一个 浮渣 的 润滑脂 将要 形式 在 这 顶部 ；
[wɪl] [fɔːrm][ɑːn][ðə; ði][tɑːp] ,
当表面形成一层油脂浮渣时，

[rɪ'muːv] [ðɪs] [ænd; ənd][set] [ə'gen] [ɑːn][ðə; ði][ˈfaɪər] , [ænd; ənd][eɪ diː ˈdiː] [twelv] [ænd; ənd][wʌn] - [hæf]
remove this and set again on the fire , and add twelve and one - half
消除 这 和 放 再次 在 这 火 ； 和 添加 十二 和 一 - 一半
[paʊndz] [best] [ˈʃʊɡər] ;
pounds best Sugar ;
磅 最好的 糖 ；

取出这块，重新放在火上，加入十二磅半上等糖；

[stɜːr][ʌn'tɪl] [dɪ'zɔːlvd] ; [set] [ɔːf][ænd; ənd] [streɪn] [ˈɪntuː][ə; eɪ][dʒʌɡ] .
stir until dissolved ; set off and strain into a jug .
搅拌 直到 溶解 ； 放 离开 和 拉紧 进入 一个 水壶 ；
[streɪn] [ˈɪntuː][ə; eɪ][dʒʌɡ] .
搅拌至溶解；沥干水分，过滤到壶中。

[ˈmeni] [duː][nɑːt][skɪm] [ɔːf][ðə; ði] [griːs] , [ˈθɪŋkɪŋ] [ə; eɪ] [ˈbetər] [ˈtʃɔːklət] [ˈfleɪvər][ɪz] [-]
Many do not skim off the grease , thinking a better Chocolate flavor is [93]
许多 做 不是 撇去 离开 这 润滑脂 ； 思维 一个 更好的 巧克力 味道 是 [-]
[ˈmeni] [duː][nɑːt][skɪm] [ɔːf][ðə; ði] [griːs] , [ˈθɪŋkɪŋ] [ə; eɪ] [ˈbetər] [ˈtʃɔːklət] [ˈfleɪvər][ɪz] [-]
许多人不撇去油脂，认为这样巧克力味道会更好[93]

[əb'teɪnd] [baɪ] [ˈpleɪsɪŋ] [ɔːl][ɪn][æn; ən][ˈoʊpən] - [maʊðd] [kraːk] [ɔːr][dʒɑːr] ,
obtained by placing all in an open - mouthed crock or jar ,
获得 经过 放置 全部 在 一个 打开 - 嘴巴 缸 或者 罐 ；
[əb'teɪnd] [baɪ] [ˈpleɪsɪŋ] [ɔːl][ɪn][æn; ən][ˈoʊpən] - [maʊðd] [kraːk] [ɔːr][dʒɑːr] ,
将所有物品放入敞口陶罐或玻璃罐中即可获得。

[ænd; ənd] [ˈstɜːrɪŋ] [ðɪs] [skʌm] [ˈɪntuː][ðə; ði][ˈbɔːdi][ʌv; əv][ðə; ði] [ˈsɪrəp] [i:tʃ] [taɪm] [brɪ'fɔːr] [ˈjuːzɪŋ] ;
and stirring this scum into the body of the Syrup each time before using ;
和 搅拌 这 浮渣 进入 这 身体 的 这 糖浆 每个 时间 前 使用 ；
[ænd; ənd] [ˈstɜːrɪŋ] [ðɪs] [skʌm] [ˈɪntuː][ðə; ði][ˈbɔːdi][ʌv; əv][ðə; ði] [ˈsɪrəp] [i:tʃ] [taɪm] [brɪ'fɔːr] [ˈjuːzɪŋ] ;
每次使用前，都要将这些浮渣搅拌到糖浆主体中；

[bʌt; bət][aɪ][pɹɪ'fɜːr][ðə; ði]['fɔːrmər] .
but I prefer the former .
但 我 更喜欢 这 以前的 .

但我更喜欢前者。

['kɔːfi] ['sɪrəp] .
COFFEE SYRUP .
咖啡 糖浆 .

咖啡糖浆。

[tuː; tə][wʌn][paʊnd][ʌv; əv][pjʊr] ['rəʊstɪd][ænd; ənd][graʊnd]['dʒɑːvə] ['kɔːfi] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn]['gælən]['wɔːtər]
To one pound of pure roasted and ground Java Coffee add one gallon water
到 一 磅 的 纯的 烤 和 地面 Java 咖啡 添加 一 加仑 水
;
;
;
;

将一磅纯烘焙研磨的爪哇咖啡加入一加仑水中；

[plɛs][ɑːn][ðə; ði]['faɪər] , [ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː][bɔɪlz] , [rɪ'muːv][ænd; ənd]['kʌvər] ,
place on the fire , and when it boils , remove and cover ,
地方 在 这 火 , 和 什么时候 它 沸腾 , 消除 和 覆盖 ,
;
;
;
;

放在火上，煮沸后取出并盖上盖子。

[ə'laʊɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][rɪ'meɪn][soʊ][ʌn'tɪl] ['nɪrli] [kʊəld] ; [ðen] [streɪn] ,
allowing it to remain so until nearly cold ; then strain ,
允许 它 到 保持 所以 直到 几乎 寒冷的 ; 然后 拉紧 ,
;
;
;
;

让它保持这种状态直到接近冷却；然后过滤。

[ænd; ənd] ['hævɪŋ] [pleɪst] [ðə; ði] [dɪ'kɑːkʃn] [ə'gen][ɑːn][ðə; ði]['faɪər] , [ˌeɪ diː 'diː] [twelv] [ænd; ənd][wʌn] -
and having placed the decoction again on the fire , add twelve and one -
和 拥有 放置 这 汤 再次 在 这 火 , 添加 十二 和 一 -
[hæf] [paʊndz] ['ʃʊgər] ;
half pounds Sugar ;
一半 磅 糖 ;

将煎剂重新放在火上，加入十二磅半糖；

[stɜːr][ʌn'tɪl][ɔːl][hæz; həz] [dɪ'zɑːlvd] [ænd; ənd] [rɪ:tʃt] [ðə; ði]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ;
stir until all has dissolved and reached the temperature of boiling ;
搅拌 直到 全部 有 溶解 和 达到 这 温度 的 沸腾 ;
;
;
;

搅拌至所有物质完全溶解并达到沸点；

[set][ɔːf][ænd; ənd][streɪn] ['ɪntuː][ə; eɪ][dʒʌg] .
set off and strain into a jug .
放 离开 和 拉紧 进入 一个 水壶 .
;
;
;

滤出后倒入壶中。

['lemən] ['sɪrəp] .
LEMON SYRUP .
柠檬 糖浆 .

柠檬糖浆。

[tuː; tə][wʌn]['gælən]['sɪmp(ə)l] ['sɪrəp] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] - [hæf] [aʊns] [ʌv; əv] [dɪ'zɑːlvd] ['sɪtrɪk]['æsaɪd] ([dɪ'zɑːlv]
To one gallon simple Syrup add one - half ounce of dissolved Citric Acid (dissolve
到 一 加仑 简单的 糖浆 添加 一 - 一半 盎司 的 溶解 柠檬酸 酸 (溶解
[ðə; ði]['æsaɪd][baɪ] ['ædɪŋ] [wʌn][paʊnd][ʌv; əv]['wɔːtər][tuː; tə][wʌn][paʊnd][ʌv; əv]['æsaɪd]) ,
the Acid by adding one pound of water to one pound of Acid) ,
这 酸 经过 添加 一 磅 的 水 到 一 磅 的 酸) ,
;
;
;
;

在一加仑糖浆中加入半盎司溶解的柠檬酸（将一磅柠檬酸溶于一磅水中溶解）。

[ænd; ənd][ə; eɪ] [sə'fɪ(ə)nt] [ə'maʊnt][ʌv; əv] [freʃ] ['lemən] [ɔɪl][tuː; tə][suːt] [teɪst] .
and a sufficient amount of fresh Lemon Oil to suit taste .
和 一个 充足的 数量 的 新鲜的 柠檬 油 到 套装 品尝 .
;
;
;
;

并加入适量的鲜柠檬油以调节口味。

[ə'ŋʌðər] [ˈfɔ:rmjələ] . — [teɪk] [ðə; ði][ˈgreɪtɪd] [ˈjeləʊ] [raɪnd][ʌv; əv][ˈeni][ˈkwɑ:ntəti][ʌv; əv] [freɪ] [ˈlemənz] ;
Another Formula . — Take the grated yellow rinds of any quantity of fresh Lemons ;
其他 公式 : — 拿 这 磨碎的 黄色的 果皮 的 任何 数量 的 新鲜的 柠檬 ;

另一种配方——取任意数量的新鲜柠檬的磨碎的黄色柠檬皮；

[pleɪs] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ][kloʊzd] [ˈves(ə)l][ɪn][ðə; ði][prəˈpɔ:r](ə)n][ʌv; əv][wʌn][paɪnt][ʌv; əv] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔ:tər]
place them in a closed vessel in the proportion of one pint of boiling water
地方 他们 在 一个 关闭 血管 在 这 部分 的 一 品脱 的 沸腾 水
[tu:; tə] [i:tɪ] [sɪks] [ˈlemənz] ;
to each six Lemons ;
到 每个 六 柠檬 ;

将柠檬放入密闭容器中，每六个柠檬加入一品脱沸水；

[let] [rɪˈmeɪn] [ə; eɪ] [fju:] [ˈaʊərz] , [ðen] [streɪn] ; [naʊ] , [pres] [ðə; ði][dʒu:s][frʌm; frəm][ɔ:l][ðə; ði] [ˈlemənz]
let remain a few hours , then strain ; now , press the juice from all the Lemons
让 保持 一个 很少 小时 , 然后 拉紧 ; 现在 , 按 这 汁 从 全部 这 柠檬
[ˈgreɪtɪd] ,
grated ,
磨碎的 ,

静置几个小时，然后过滤；现在，将所有磨碎的柠檬榨汁。

[ænd; ənd][,eɪ di: ˈdi:] [ðɪs] [tu:; tə][ðə; ði][dʒu:s][frʌm; frəm][ðə; ði] [gˈreɪtɪŋz] ,
and add this to the juice from the gratings ,
和 添加 这 到 这 汁 从 这 格栅 ,
然后把这个加入到磨碎的食材榨出的汁液中。

[ænd; ənd][tu:; tə] [i:tɪ] [paɪnt][ʌv; əv] [ðɪs] [,eɪ di: ˈdi:][wʌn][paɪnt][ʌv; əv][ˈwɔ:tər][ænd; ənd] [-]
and to each pint of this add one pint of water and [94]
和 到 每个 品脱 的 这 添加 一 品脱 的 水 和 [-]
每品脱该物质加入一品脱水， [94]

[θri:] [ænd; ənd][wʌn] - [hæf] [paʊndz] [ʌv; əv] [ˈfʊgər] ; [pleɪs] [ɑ:n][ðə; ði][ˈfaɪər][ænd; ənd][stɜ:r][ʌnˈtɪl]
three and one - half pounds of Sugar ; place on the fire and stir until
三 和 一 - 一半 磅 的 糖 ; 地方 在 这 火 和 搅拌 直到
[dɪˈzɑ:lvd] ;
dissolved ;
溶解 ;

将三磅半糖放在火上搅拌至溶解；

[du:][nɑ:t][let][,aɪ ˈti:] [bɔɪl] ; [set] [ɔ:f][ænd; ənd] [streɪn] [ˈɪntu:] [ə; eɪ][dʒʌg] .
do not let it boil ; set off and strain into a jug .
做 不是 让 它 熬 ; 放 离开 和 拉紧 进入 一个 水壶 .
不要煮沸；关火，用滤网过滤到壶中。

[ˈɔrɪndʒ] [ˈsɪrəp] .
ORANGE SYRUP .
橙子 糖浆 .
橙子糖浆。

[proʊˈsi:d][ɪn][ðə; ði] [seɪm] [ˈmænər] [æz; əz][fɔ:r; fər] [ˈlemən] [ˈsɪrəp] , [ˈju:zɪŋ][ðə; ði][ˈgreɪtɪd] [ˈjeləʊ] [raɪnd]
Proceed in the same manner as for Lemon Syrup , using the grated yellow rinds
继续 在 这 相同的 方式 作为 为了 柠檬 糖浆 , 使用 这 磨碎的 黄色的 果皮
[ʌv; əv] [freɪ] [ˈɔ:rɪndʒɪz] ,
of fresh Oranges ,
的 新鲜的 橙子 ,
按照制作柠檬糖浆的方法，使用新鲜橙子的磨碎黄皮。

[ɔːr][ˈfleɪvər][ˈsɪmp(ə)l] [ˈsɪrəp] [wɪð; wɪθ][ˈekstrækt; ɪk'strækt] [ˈɔrɪndʒ] , [ˈædɪŋ] [wʌn] - [hæf] [aʊns] [dɪ'zɑ:lvd]
or flavor simple Syrup with extract Orange , adding one - half ounce dissolved
或者 味道 简单的 糖浆 和 提炼 橙子 , 添加 一 - 一半 盎司 溶解
[ˈsɪtrɪk][ˈæsɪd][tuː; tə] [i:tʃ] [ˈgælən] ,
Citric Acid to each gallon ,
柠檬酸 酸 到 每个 加仑 ,
或者用橙子提取物给简易糖浆调味, 每加仑糖浆中加入半盎司溶解的柠檬酸。

[ænd; ənd][ˈkʌlər][wɪð; wɪθ] [ˈsæfrən] [ænd; ənd][ə; eɪ] [fjuː] [dra:ps][ˈkɑ:rməɪn] .
and color with saffron and a few drops carmine .
和 颜色 和 藏红花 和 一个 很少 滴 胭脂红 .
并用藏红花和几滴胭脂红调色。

[ˈstrɔ:beri] [ˈsɪrəp] .
STRAWBERRY SYRUP .
草莓 糖浆 .

草莓糖浆。

[tuː; tə] [θri:] [kwɔ:ts] [ˈwɔ:tər] ; [ˈhævɪŋ] [dɪ'zɑ:lvd] [ɪn][,aɪ ˈti:] [wʌn] - [fɔ:rθ] [aʊns] [ˈdʒelətn] , [,eɪ di: ˈdi:]
To three quarts water ; having dissolved in it one - fourth ounce Gelatine , add
到 三 夸脱 水 ; 拥有 溶解 在 它 一 - 第四 盎司 明胶 , 添加
[wʌn][kwɔ:rt] [pjʊr] [ˈstrɔ:beri] [dʒu:s] ;
one quart pure Strawberry juice ;
一 夸脱 纯的 草莓 汁 ;
将四分之一盎司明胶溶解在三夸脱水中, 然后加入一夸脱纯草莓汁;

[pleɪs] [ɑ:n][ðə; ði][ˈfaɪər][ænd; ənd][,eɪ di: ˈdi:] [ə; eɪ] [smɔ:l] [ˈkwɑ:ntəti][ʌv; əv][ˈkɑ:rməɪn][tuː; tə][ˈkʌlər] ;
place on the fire and add a small quantity of carmine to color ;
地方 在 这 火 和 添加 一个 小的 数量 的 胭脂红 到 颜色 ;
放在火上, 加入少量胭脂红着色;

[naʊ] , [,eɪ di: ˈdi:] [twelv] [ænd; ənd][wʌn] - [hæf] [paʊndz] [ˈʃʊgər] ; [stɜ:r][ʌn ˈtɪl] [dɪ'zɑ:lvd] ; [rɪ'mu:v]
now , add twelve and one - half pounds Sugar ; stir until dissolved ; remove
现在 , 添加 十二 和 一 - 一半 磅 糖 ; 搅拌 直到 溶解 ; 消除
[ænd; ənd] [teɪk] [ɔ:f][ðə; ði] [skʌm] ,
and take off the scum ,
和 拿 离开 这 浮渣 ,
现在加入十二磅半糖; 搅拌至溶解; 取出并撇去浮沫。

[ðen] [,eɪ di: ˈdi:] [wʌn] - [hæf] [aʊns] [dɪ'zɑ:lvd] [ˈsɪtrɪk][ˈæsɪd] ; [streɪn] [ˈɪntuː][ə; eɪ][dʒʌg][ænd; ənd] [wen]
then add one - half ounce dissolved Citric Acid ; strain into a jug and when
然后 添加 一 - 一半 盎司 溶解 柠檬酸 酸 ; 拉紧 进入 一个 水壶 和 什么时候
[kəʊld][kɔ:rk] [wel] .
cold cork well .
寒冷的 软木 出色地 .
然后加入半盎司溶解的柠檬酸; 过滤到壶中, 冷却后用软木塞封好。

[ˈræzberi] , [ˈblækberi] , [ˈpaɪnæp(ə)l][ænd; ənd] [ˈtʃeri] [ɑ:r; ər][ɔ:l] [meɪd] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [ˈmænər] .
Raspberry , Blackberry , Pineapple and Cherry are all made in the same manner .
覆盆子 , 黑莓 , 菠萝 和 樱桃 是 全部 制成 在 这 相同的 方式 .
树莓、黑莓、菠萝和樱桃的制作方法都相同。

[pi:tʃ] [ænd; ənd][ˈæprɪkɑ:t; ˈeɪprɪkɑ:t] .
PEACH AND APRICOT .
桃 和 杏 .

桃子和杏子。

[teɪk] [ə; eɪ][ˈkwɑːntəti][ʌv; əv][raɪp] [ˈpiːtʃɪz] [ɔːr][ˈeɪprɪkəts] ; [rɪˈmuːv] [ðə; ði][stoʊnz] ; [pleɪs] [ðem; ðəm][ɑːn]
Take a quantity of ripe Peaches or Apricots ; remove the stones ; place them on
拿 一个 数量 的 成熟 桃子 或者 杏子 ; 消除 这 石头 ; 地方 他们 在
[ðə; ði][ˈfaɪər] ,
the fire ;
这 火 ;

取适量成熟的桃子或杏子；去核；放在火上烤，

[ænd; ənd] [ˈædɪŋ] [tuː; tə][ðem; ðəm][ˈwɔːtər][ɪn][ðə; ði][prəˈpɔːr](ə)n][ʌv; əv][wʌn][kwɔːrt][tuː; tə] [fɔːr] [kwɔːts]
and adding to them water in the proportion of one quart to four quarts
和 添加 到 他们 水 在 这 部分 的 一 夸脱 到 四 夸脱
[ʌv; əv] [ˈpiːtʃɪz] ;
of Peaches ;
的 桃子 ;

按一夸脱桃子兑四夸脱水的比例加入桃子；

[stɜːr][ɔːl][ðə; ði][taɪm] [ʌnˈtɪl] [rɪˈdʒʊst] [tuː; tə][ə; eɪ][pʌlp] ; [pɔːr] [ˈɪntuː][ə; eɪ] [krɔːk] ,
stir all the time until reduced to a pulp ; pour into a crock ,
搅拌 全部 这 时间 直到 减少 到 一个 纸浆 ; 倒 进入 一个 缸 ;
不停搅拌直至变成糊状；倒入陶罐中。

[ænd; ənd] [wen] [koʊld] , [streɪn] [θruː] [ə; eɪ][faɪn] [sɪv] ; [-]
and when cold , strain through a fine sieve ; [95]
和 什么时候 寒冷的 , 拉紧 通过 一个 美好的 筛 ; [-]
冷却后，用细筛过滤；[95]

[ðen] , [ˈhævɪŋ] [dɪˈzɔːlvd] [wʌn] - [fɔːrθ] [aʊns] [ʌv; əv] [ˈdʒelətn] [ɪn] [θriː] [kwɔːts] [ʌv; əv][ˈwɔːtər] ,
then , having dissolved one - fourth ounce of Gelatine in three quarts of water ,
然后 , 拥有 溶解 一 - 第四 盎司 的 明胶 在 三 夸脱 的 水 ,
然后，将四分之一盎司的明胶溶解在三夸脱水中，

[eɪ diː ˈdiː][wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv][ðə; ði] [əˈbʌv] [dʒuːs] , [ænd; ənd] [twelv] [ænd; ənd][wʌn] - [hæf] [paʊndz] [ʌv; əv]
add one quart of the above juice , and twelve and one - half pounds of
添加 一 夸脱 的 这 多于 汁 , 和 十二 和 一 - 一半 磅 的
[ˈʊgər] ,
Sugar ,
糖 ,

加入一夸脱上述果汁和十二磅半糖，

[ænd; ənd] [ˈfɪnɪʃ] [æz; əz] [ˈstrɔːberi] , [et ˈsetərə; ɪt ˈsetərə] .
and finish as Strawberry , etc .
和 结束 作为 草莓 , ETC .
最后以草莓等口味收尾。

[ˈnektər] [ˈsɪrəp] .
NECTAR SYRUP .
花蜜 糖浆 .
花蜜糖浆。

[ˈfleɪvər][ˈsɪmp(ə)l] [ˈsɪrəp] [tuː; tə][suːt] [teɪst] [wɪð; wɪθ][ˈekstrækt; ɪkˈstrækt] [ˈnektər] , [ænd; ənd][ˈkʌlər] [pɪŋk] ,
Flavor simple Syrup to suit taste with extract Nectar , and color pink ,
味道 简单的 糖浆 到 套装 品尝 和 提炼 花蜜 , 和 颜色 粉色的 ,
用花蜜提取物调味糖浆，并染成粉红色。

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [fjuː] [draːps][ʌv; əv][ˈkɑːrmaɪn][ɔːr] [ˈkɑːtʃəniːl] .
with a few drops of Carmine or Cochineal .
和 一个 很少 滴 的 胭脂红 或者 胭脂虫 .
加入几滴胭脂红或胭脂虫红。

[ə'ŋʌðər] ['fɔ:rmjələ] . — ['θɜ:rəli] [mɪks] [tə'geðər] [θri:] [paɪnts][ʌv; əv] [və'ni:lə] ['sɪrəp] [wɪð; wɪθ][wʌŋ] **Another Formula . — Thoroughly mix together three pints of Vanilla Syrup with one** 其他 公式 . — 彻底 混合 一起 三 品脱 的 香草 糖浆 和 一 [paɪnt][ʌv; əv][ˈpaɪnəp(ə)l][ænd; ɐnd][wʌŋ][ʌv; əv] ['lemən] ; **pint of Pineapple and one of Lemon ;** 品脱 的 菠萝 和 一 的 柠檬 ;

另一种配方——将三品脱香草糖浆与一品脱菠萝汁和一品脱柠檬汁充分混合；

[ðɪs] [fɔ:rmz][ə; eɪ] ['veri] [naɪs] ['nektər] . **this forms a very nice Nectar .** 这 表格 一个 非常 好的 花蜜 .

这样就形成了一种非常好的花蜜。

[kə'tɔ:bə] ['sɪrəp] . **CATAWBA SYRUP .** 卡托巴 糖浆 .

卡托巴糖浆。

[eɪ di: 'di:][tu:; tə]['sɪmp(ə)l] ['sɪrəp] , ['klʌrd] [ə; eɪ] ['delɪkət] [pɪŋk][wɪð; wɪθ]['kɑ:rmaɪn] , **Add to simple Syrup , colored a delicate pink with Carmine ,** 添加 到 简单的 糖浆 , 有色 一个 精美的 粉色的 和 胭脂红 , 加入用胭脂红调成淡粉色的糖浆中,

[ə; eɪ] [sə'fɪ(j)ənt] ['kwɑ:ntəti][ʌv; əv]['ekstrækt; ɪk'strækt] [kə'tɔ:bə] [tu:; tə][su:t] [teɪst] . **a sufficient quantity of extract Catawba to suit taste .** 一个 充足的 数量 的 提炼 卡托巴 到 套装 品尝 .

适量的卡托巴提取物，以达到合适的口味。

[ə'ŋʌðər] ['fɔ:rmjələ] . — [tu:; tə][wʌŋ][kwɔ:rt]['sɪmp(ə)l] ['sɪrəp] [eɪ di: 'di:][wʌŋ][kwɔ:rt][ʌv; əv] [kə'tɔ:bə] [waɪn] ; **Another Formula . — To one quart simple Syrup add one quart of Catawba Wine ;** 其他 公式 . — 到 一 夸脱 简单的 糖浆 添加 一 夸脱 的 卡托巴 葡萄酒 ; [ðɪs] [fɔ:rmz][ə; eɪ] [dɪ'liʃəs] ['sɪrəp] . **this forms a delicious Syrup .** 这 表格 一个 可口的 糖浆 .

另一种配方——在一夸脱简易糖浆中加入一夸脱卡托巴葡萄酒；这样就制成了美味的糖浆。

[ɔ:r,ʒæt; ɔ:r,dʒæt][ɔ:r] ['ɑ:mənd] ['sɪrəp] . **ORGEAT OR ALMOND SYRUP .** 奥吉特 或者 杏仁 糖浆 .

杏仁糖浆或杏仁油。

[tu:; tə][wʌŋ][ænd; ɐnd][ə; eɪ][hæf] [paʊndz] [ʌv; əv] [freɪ] [blæntʃt] [swi:t] ['ɑ:məndz] [eɪ di: 'di:][wʌŋ][ɔ:r] [tu:] **To one and a half pounds of fresh blanched sweet Almonds add one or two** 到 一 和 一个 一半 磅 的 新鲜的 焯水 甜的 杏仁 添加 一 或者 二 [ˈaʊnsɪz] [ʌv; əv] ['bɪtər] [wʌnz] ; **ounces of bitter ones ;** 盎司 的 苦的 一个 ;

在1.5磅新鲜去皮甜杏仁中加入1到2盎司苦杏仁；

[paʊnd] [ði:z] [tu:; tə][ə; eɪ] [smu:ð] [peɪst] [ɪn][ə; eɪ]['mɔ:rtər] ; [ðen] [eɪ di: 'di:][wʌŋ][paɪnt][ʌv; əv]['wɔ:tər] **pound these to a smooth paste in a mortar ; then add one pint of water** 磅 这些 到 一个 光滑的 粘贴 在 一个 砂浆 ; 然后 添加 一 品脱 的 水 [ænd; ɐnd][mɪks] ; **and mix ;** 和 混合 ;

将这些材料在研钵中捣成光滑的糊状；然后加入一品脱水并搅拌；

[pleɪs] [ðɪs] ['mɪkstʃər][ɪn][ə; eɪ] ['taʊəl] , [ænd; ɐnd] [twɪst] [frʌm; frəm][aɪ 'ti:][ɔ:l][ðə; ðɪ] [mɪlk] ['pɑ:səb(ə)l] ; **place this mixture in a towel , and twist from it all the milk possible ;** 地方 这 混合物 在 一个 毛巾 , 和 捻 从 它 全部 这 牛奶 可能的 ;

将混合物放入毛巾中，拧干毛巾，尽可能挤出牛奶；

[tuː; tə] [ðɪs] [mɪlk][,eɪ diː 'diː] [θriː] [paʊndz] ['pɒlvəraɪzd] ['ʃʊgər] ； [dɪ'zɑːlv] [koʊld] ,
to this milk add three pounds pulverized Sugar ; dissolve cold ,
到 这 牛奶 添加 三 磅 粉碎的 糖 ； 溶解 寒冷的 ；
在牛奶中加入三磅糖粉； 冷溶解。

[ænd; ənd][,eɪ diː 'diː][ə; eɪ] [smɔːl] ['kwɑːntəti][ˈʌv; əv] ['ɔːrɪndʒ] ['flaʊər] ['wɔːtər] ； [streɪn] [-]
and add a small quantity of Orange Flower water ; strain [96]
和 添加 一个 小的 数量 的 橙子 花 水 ； 拉紧 [-]
加入少量橙花水； 过滤[96]

[ˈɪntuː][,ə; eɪ] [kloʊzd] [dʒɑːr] , [ænd; ənd] [ˈjeɪk] [ˈɔːf(ə)n][tuː; tə] [kiːp] [ðə; ði][mɪlk][frʌm; frəm] ['sepəreɪtɪŋ]
into a closed jar , and shake often to keep the milk from separating
进入 一个 关闭 罐 ； 和 摇 经常 到 保持 这 牛奶 从 分离
[frʌm; frəm][ðə; ði] ['ʃʊgər] .
from the Sugar .
从 这 糖 ；
将牛奶倒入密封罐中，并经常摇晃，以防止牛奶与糖分离。

[ˈdʒɪndʒər] ['sɪrəp] .
GINGER SYRUP .
姜 糖浆 ；
姜糖浆。

[ˈkʌlər] [wʌn][ˈgælən][ˈsɪmp(ə)l] ['sɪrəp] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l][bɜːrnt] ['ʃʊgər] ,
Color one gallon simple Syrup with a little burnt Sugar ,
颜色 一 加仑 简单的 糖浆 和 一个 小的 烧焦的 糖 ；
用少量焦糖给一加仑糖浆上色。

[ænd; ənd][,eɪ diː 'diː][tuː; tə][,aɪ 'tiː][wʌn] - [hæf] [aʊns] [tɑː'tærɪk, -'tɑː-] ['æsɪd] ,
and add to it one - half ounce Tartaric Acid ,
和 添加 到 它 一 - 一半 盎司 酒石酸 酸 ；
并加入半盎司酒石酸。

[ænd; ənd] [tuː] [ɔːr] [θriː] [ˈaʊnsɪz] [ˈes(ə)ns] [ˈdʒɪndʒər][tuː; tə][suːt] [teɪst] .
and two or three ounces essence Ginger to suit taste .
和 二 或者 三 盎司 本质 姜 到 套装 品尝 ；
根据口味加入两到三盎司姜汁。

[kriːm] ['sɪrəp] .
CREAM SYRUP .
奶油 糖浆 ；
奶油糖浆。

[ðɪs] [ɪz] [priːperd] [ˈsɪmplɪ] [baɪ] [ˈædɪŋ] [freʃ] [kriːm] [tuː; tə] [wel] - [ˈfleɪvər] ['sɪrəps] .
This is prepared simply by adding fresh Cream to well - flavored Syrups .
这 是 准备 简单地 经过 添加 新鲜的 奶油 到 出色地 - 调味 糖浆 ；
这道甜点的做法很简单，只需在味道浓郁的糖浆中加入新鲜奶油即可。

[ˈʃəːbəːt] ['sɪrəp] .
SHERBERT SYRUP .
雪芭 糖浆 ；
雪芭糖浆。

[teɪk] [æn; ən][ˈiːkwəl][prəˈpɔːrɪ(ə)n][ˈʌv; əv] ['ɔːrɪndʒ] , [vəˈnɪlə] [ænd; ənd][ˈpaɪnæp(ə)l] ['sɪrəps] [mɪkst] .
Take an equal proportion of Orange , Vanilla and Pineapple Syrups mixed .
拿 一个 平等的 部分 的 橙子 ； 香草 和 菠萝 糖浆 混合 ；
将等量的橙子糖浆、香草糖浆和菠萝糖浆混合。

[,sɑːrspəˈrɪlə; ,sɑːrsəpəˈrɪlə] ['sɪrəp] .
SARSAPARILLA SYRUP .
菝葜 糖浆 ；
菝葜糖浆。

[ˈfleɪvər][ˈsɪmp(ə)l] [ˈsɪrəp] [tuː; tə][suːt] [teɪst] [wɪð; wɪθ][ˈekstrækt; ɪkˈstrækt][ˌsɑːrspəˈrɪlə; ˌsɑːrsəpəˈrɪlə] , [ænd; ənd]
Flavor simple Syrup to suit taste with extract Sarsaparilla , and
味道 简单的 糖浆 到 套装 品尝 和 提炼 菝葜 , 和
[ˈkʌlər][wɪð; wɪθ][bɜːrnt] [ˈʊgər] .
color with burnt Sugar .
颜色 和 烧焦的 糖 .

用菝葜提取物调味糖浆，并用焦糖着色。

[ˈkaɪˈen] [ˈsɪrəp] .
CAYENNE SYRUP .
辣椒 糖浆 .

辣椒糖浆。

[ˈkʌlər] [pɪŋk][wʌŋ][ˈgælən][ˈsɪmp(ə)l] [ˈsɪrəp] , [ænd; ənd][eɪ diː ˈdiː] [tuː] [ˈaʊnsɪz] [ʌv; əv] [ˈtɪŋktʃər] [ˈkæpsɪkəm] ,
Color pink one gallon simple Syrup , and add two ounces of tincture Capsicum ,
颜色 粉色的 一 加仑 简单的 糖浆 , 和 添加 二 盎司 的 酊剂 辣椒 ,
[ænd; ənd][mɪks] [wel] [təˈgeðər] .
and mix well together .
和 混合 出色地 一起 .

将一加仑糖浆染成粉红色，加入两盎司辣椒酊，充分混合。

[ˈsɪnəməŋ] [ˈsɪrəp] .
CINNAMON SYRUP .
肉桂 糖浆 .

肉桂糖浆。

[ˈfleɪvər][ˈsɪmp(ə)l] [ˈsɪrəp] [tuː; tə][suːt] [teɪst] [wɪð; wɪθ][ˈekstrækt; ɪkˈstrækt] [ˈsɪnəməŋ] .
Flavor simple Syrup to suit taste with extract Cinnamon .
味道 简单的 糖浆 到 套装 品尝 和 提炼 肉桂 .

用肉桂提取物调味简易糖浆，以适应不同口味。

[ˈmeɪp(ə)l] [ˈsɪrəp] .
MAPLE SYRUP .
枫 糖浆 .

枫糖浆。

[pleɪs] [ɑːn][ðə; ði][ˈfaɪər][wʌŋ][kwɔːrt][ʌv; əv][ˈwɔːtər] , [eɪ diː ˈdiː][wʌŋ] - [fɔːrθ] [aʊns] [ˈdʒelətn] ; [wen]
Place on the fire one quart of water , add one - fourth ounce Gelatine ; when
地方 在 这 火 一 夸脱 的 水 , 添加 一 - 第四 盎司 明胶 ; 什么时候
[dɪˈzɑːlvd] ,
dissolved ,
溶解 ,

将一夸脱水放在火上，加入四分之一盎司明胶；溶解后，

[eɪ diː ˈdiː] [fɔːr] [paʊndz] [pʃər] [ˈmeɪp(ə)l] [ˈʊgər] ; [dɪˈzɑːlv] [ænd; ənd] [streɪn] [ɪn][ə; eɪ][dʒʌŋ] .
add four pounds pure Maple Sugar ; dissolve and strain in a jug .
添加 四 磅 纯的 枫 糖 ; 溶解 和 拉紧 在 一个 水壶 .

加入四磅纯枫糖；溶解后过滤到罐中。

[-] [noʊts] :
TRANSCRIBER'S NOTES :
转录员的 笔记 :

转录员注释：

[ðə; ði][tekst][kənˈteɪnz] [ˈmeni] [ɪŋkənˈsɪstənsɪz] [ɪn] [ˈspelɪŋ] [ænd; ənd] [ˌhaɪfəˈneɪʃn] , [ænd; ənd] [ðɪːz]
The text contains many inconsistencies in spelling and hyphenation , and these
这 文本 包含 许多 不一致之处 在 拼写 和 连字符 , 和 这些
[hæv; həv] [bɪn] [rɪˈteɪnd] [frʌm; frəm][ðə; ði][əˈrɪdʒən(ə)l] .
have been retained from the original .
有 到过 保留 从 这 原来的 .

文本中存在许多拼写和断字不一致之处，这些都保留了原文中的内容。

[ˌpʌŋktʃu'eɪ(ə)n][hæz; həz] [bɪn] [kə'rektɪd] [wɪ'ðəʊt] [noʊt] .
Punctuation has been corrected without note .
标点 有 到过 已更正 没有 笔记 .

标点符号已修正，但未作说明。

[sʌm; səm] ['entriːz] [ɪn][ðə; ði] ['teɪbl̩] [ʌv; əv][ˈkɑːntents][hæv; həv] [bɪn] [muːvd] [tuː; tə] [rɪ'flekt] [ðə; ði][ˈæktʃuəl]
Some entries in the Table of Contents have been moved to reflect the actual
一些 条目 在 这 桌子 的 内容 有 到过 已搬 到 反映 这 实际的
[ˈɔːrdər][ʌv; əv] [ə'pɪrəns] [ɪn][ðə; ði][tekst] .
order of appearance in the text .
命令 的 外貌 在 这 文本 .

目录中的一些条目已按其在正文中的实际出现顺序进行了调整。

[ˈɑːbvɪəs] [ˌtaɪpə'græfɪk(ə)l] ['erərɪz] [hæv; həv] [bɪn] [kə'rektɪd] [æz; əz] ['fɑːləʊz] :
Obvious typographical errors have been corrected as follows :
明显的 印刷 错误 有 到过 已更正 作为 跟随 :

明显的印刷错误已更正如下：

[peɪdʒ][ˈvaɪ, 'viː] : ['kɒʊkɒʊ] [tʃeɪndʒd] [tuː; tə]['kəʊkə,nʌt]
Page vi : Cocoa changed to Cocoanut
页 六 : 可可 已更改 到 椰子

第六页：Cocoa 改为 Cocoanut

[peɪdʒ][ˌviː, aɪ'ɑː] : - [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] ['reɪzɪnz]
Page vii : Rasins changed to Raisins
页 七 : - 已更改 到 葡萄干

第 vii 页：Rasins 改为 Raisins

[peɪdʒ] - : - [tʃeɪndʒd] [tuː; tə]['bəʊnset]
Page 27 : Bonesett changed to Boneset
页 - : - 已更改 到 骨板

第 27 页：Bonesett 更改为 Boneset

[peɪdʒ] - : [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] ['klaʊdi]
Page 50 : cloudy changed to cloudy
页 - : 阴天 已更改 到 多云

第50页：cloudy 变为 cloudy

[peɪdʒ] - : ['duːplɪkət] [wɜːrd] " [aɪ 'tiː] " [rɪ'muːvd]
Page 63 : duplicate word " it " removed
页 - : 复制 单词 " 它 " 已移除

第 63 页：已删除重复单词“it”

[peɪdʒ] - : - [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] ['leɪdl̩]
Page 68 : laddle changed to ladle
页 - : - 已更改 到 勺子

第 68 页：laddle 改为 ladle

[peɪdʒ] - : [tiː'keɪiː] [tʃeɪndʒd] [tuː; tə][ðə; ði]
Page 73 : tke changed to the
页 - : tke 已更改 到 这

第 73 页：tke 已更改为

[peɪdʒ] - : ['peɪər] [tʃeɪndʒd] [tuː; tə][ˈpeɪpər]
Page 77 : payer changed to paper
页 - : 付款人 已更改 到 纸

第77页：付款方式改为纸质

[peɪdʒ] - : - [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] [prɪ'zɜːrv]
Page 82 : perserved changed to preserved
页 - : - 已更改 到 保存完好

第 82 页：perserved 改为 preserved

听书破万卷

开口如有神

